

IT – EN (NL) – FR – DE – ES – AR

**LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO
READ INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE
LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL
LESEBEFEHLE VOR INBETRIEBNAHME DER GERÄTE
LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO
الجهاز استخدام قبل التعليمات قراءة**



**FRY-TOP A GAS
LIBRETTO DI ISTRUZIONI, USO E MANUTENZIONE**

**GAS FRY-TOP
INSTRUCTIONS, USE AND MAINTENANCE HANDBOOK**

**GRILLADES À GAZ
NOTICE D'INSTALLATION D'EMPLOI ET DE MAINTENANCE**

**GAS-GRILLPLATTEN
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG**

**FRY-TOP
MANUAL DE ISTRUCCIONES, DE USO Y MANTENIMIENTO**

**بالغاز الطهي صفيحة
والصيانة والاستخدام التعليمات دليل**

Cod. 8886008	Rev. 00	12/2024
--------------	---------	---------

SOMMARIO

1.	AVVERTENZE GENERALI	Pag. 1
2.	INSTALLAZIONE	Pag. 2
2.1	Installazione dell'apparecchio	Pag. 2
2.2	Posa in opera degli apparecchi	Pag. 2
2.3	Scarico fumi	Pag. 2
2.4	Collegamento gas	Pag. 3
3.	CARATTERISTICHE TECNICHE	Pag. 3
	Tabella 1 (consumi gas)	Pag. 3
	Tabella 2 (dati tecnici bruciatori)	Pag. 4
	Tabella 3 (modelli completi)	Pag. 31
4.	FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO	Pag. 4
4.1	Controllo della pressione di alimentazione	Pag. 4
5.	REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS	Pag. 5
5.1	Sostituzione dell'iniettore del bruciatore principale	Pag. 5
5.2	Sostituzione dell'iniettore della fiamma pilota	Pag. 5
5.3	Regolazione della portata ridotta	Pag. 5
6.	ISTRUZIONI D'USO	Pag. 5
6.1	Accensione della fiamma pilota	Pag. 6
6.2	Accensione del bruciatore principale	Pag. 6
6.3	Spegnimento del bruciatore principale	Pag. 6
6.4	Spegnimento totale	Pag. 6
7.	MANUTENZIONE	Pag. 6

1. AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.

Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas. L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.

Prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione gas.

Disattivare l'apparecchio in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

L'allacciamento, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione, lo scarico fumi devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore, da personale professionalmente specializzato, conformemente alle norme vigenti.

Vanno inoltre rispettate le disposizioni antincendio vigenti, i regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali, le norme antinfortunistiche vigenti e le disposizioni dell'ente di erogazione del gas.

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti ad alta pressione.

Non ostruire le aperture o fessure di aspirazione o di smaltimento del calore.

Onde evitare rischi di ossidazione o di aggressioni chimiche in genere, tenere ben pulite le superfici in acciaio inox.

Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con acqua tiepida e detergente neutro, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.

Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune, in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile nel senso di satinatura.

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, chiudere il rubinetto del gas, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.

Prima di procedere al collegamento controllare sulla targhetta tecnica che l'apparecchio sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas a disposizione presso l'utente.

Nel caso che il tipo di gas indicato sulla targhetta non sia quello di cui si dispone, seguire le indicazioni nel paragrafo "Trasformazione ad altro tipo di gas".

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa. Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

La ditta costruttrice declina ogni e qualsiasi responsabilità qualora non venissero strettamente osservate le norme contenute in questo manuale.

La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, l'inosservanza delle norme locali e imperizia nell'uso.

Le parti sigillate dal costruttore non possono essere regolate dall'installatore o dall'utilizzatore.

LO SMALTIMENTO DELLA MACCHINA, AL TERMINE DEL CICLO DI LAVORO, DEVE ESSERE EFFETTUATA IN CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE VIGENTI. LA MACCHINA DEVE ESSERE CONSEGNATA A PERSONALE AUTORIZZATO PER IL RECUPERO E LO SMALTIMENTO DI PARTI DELLA STESSA.

2. INSTALLAZIONE

2.1 Installazione dell'apparecchio

Le operazioni di installazione, le eventuali trasformazioni per l'uso con altri tipi di gas, la messa in funzione, la eliminazione di eventuali inconvenienti agli impianti, deve essere eseguita unicamente da personale qualificato, nel rispetto delle norme in vigore.

Gli impianti a gas, ed i locali di installazione degli apparecchi devono rispondere alle regolamentazioni esistenti nelle varie zone ed in particolare si deve considerare che l'aria necessaria alla combustione dei bruciatori è pari a 2 m³/h per ogni kW di potenza installata e che devono essere osservate le Norme prevenzione infortuni.

2.2 Posa in opera degli apparecchi

Togliere gli apparecchi dall'imballo e sistemarli nel luogo di utilizzo provvedendo alla loro messa a bolla e regolazione in altezza mediante i piedini regolabili o altri mezzi.

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva, staccandola lentamente per impedire che rimanga il collante.

È importante che le pareti adiacenti all'apparecchio siano protette contro il calore. Interporre fogli refrattari oppure piazzare gli apparecchi da almeno 200 mm di distanza dalle pareti laterali o posteriori.

2.3 Scarico fumi

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabella 2 dati tecnici) come:

2.3 Scarico fumi

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabella 1 dati tecnici) come:

APPARECCHI A GAS DI TIPO "A1"

Gli apparecchi di tipo A1 devono essere installati in locali sufficientemente ventilati per prevenire la concentrazione di sostanze dannose per la salute nella stanza in cui è installato l'apparecchio.

Gli apparecchi di tipo A1 non necessitano del collegamento diretto ad un condotto di scarico dei prodotti di combustione.

I prodotti della combustione però devono essere convogliati in apposite cappe o dispositivi simili, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.

In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente in ambiente esterno, di portata non minore di quanto richiesto, che poi va maggiorato del ricambio d'aria necessario per il benessere degli operatori secondo le norme in vigore, indicativamente per un totale di 35 m³/h per ogni kW di potenza gas installata.

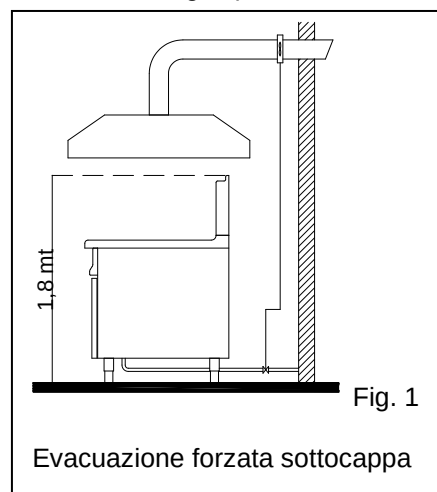
Evacuazione forzata sotto cappa. Nel caso di installazione sotto cappa, la parte terminale del condotto di scarico dell'apparecchio deve trovarsi ad almeno 1,8 mt. dalla superficie di appoggio dell'apparecchio (terra), la sezione di sbocco dei condotti di scarico dei prodotti della combustione deve essere disposta entro il perimetro di base della cappa stessa (Fig. 1). L'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere direttamente asservita al sistema di evacuazione forzata, e deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti dalla norma di installazione. La riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.

2.4 Collegamento gas

Controllare sulla targhetta tecnica (Fig. 2), posta nella parte interna, che l'apparecchio sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas disponibile presso l'utente. Verificare che gli ugelli montati sull'apparecchiatura, corrispondano al tipo di gas disponibile.

Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica, che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l'alimentazione dell'apparecchiatura.

Evitare di interporre delle riduzioni di serie tra il riduttore e l'apparecchio. Si consiglia di montare un filtro a gas a monte del regolatore di pressione al fine di garantire un funzionamento ottimale.



		CAT/KAT	CAS/CAZ	G30	G31	G20	G25		
		II2H31	P mbar	28 30	37	20		II CY GR II II	
								PT - GB - CZ - SK	
								SI - ES - CH - TR	
CE		II2H3R/P	P mbar	30	30	20		CY II R DK II	
TIPO/TYPE A1								FI - GR - LV - LT	
MOD.								NO - RO - SK - SI	
								SE - TR	
NR.		II2H3B/P	P mbar	30	50	20		AT - SK - CH	
		II2H31	P mbar	28 30	37	20	25	RI II R	
		II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
ΣQ_n Kw		II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO	
G30-G31	G20	II2ELL3B/P	P mbar	30	50	20	20	DE	
Kg/h	m ³ /h	II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO	
		II3B/P	P mbar	30	30			IS - MI - HU	
		II2E	P mbar			20		LU - PL	
Vac Kw Hz Made in Italy									

Fig. 2

3. CARATTERISTICHE TECNICHE

La targhetta segnaletica è posizionata sulla parte sinistra dell'armadio.

- Apparecchio di categoria II2H3+
- Pressione d'alimentazione: G20=20mbar
G30/G31=28-30/37mbar

TABELLA 1

MODELLO	DIMENSIONI mm (L x P)	RACCORDO GAS	PORTATA GAS kW	CONSUMO GAS Kg/h	CONSUMO GAS m ³ /h	TIPO
SERIE 700	400x730	1/2" Gc ISOR7	7	0,55	0,74	A1
SERIE 700	800x730		14	1,10	1,48	A1
SERIE 700	1200x730		21	1,65	2,22	
SERIE 900	400x900	1/2" Gc ISOR7	8	0,63	0,85	A1
SERIE 900	800x900		16	1,26	1,70	A1
SERIE 900	1200x900		24	1,89	2,55	A1

TABELLA 2

	Iniettori Bruc. principale Ø 1/100 mm	Iniettori spia N°	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruc. principale (misura in mm)
SERIE 700 400x730x270/900H	1 X	(PORTATA NOMINALE KW 7 ;	PORTATA RIDOTTA KW 3)	
SERIE 700 800x730x270/900H	2 X	(PORTATA NOMINALE KW 7 ;	PORTATA RIDOTTA KW 3)	
SERIE 700 1200x730x270/900H	3 X	(PORTATA NOMINALE KW 7 ;	PORTATA RIDOTTA KW 3)	
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	95	24	90	-
Gas naturali (G20 20mbar)	140R	29.2	Regolabile	-
SERIE 900 400x900x270/900H	1 X	(PORTATA NOMINALE KW 8 ;	PORTATA RIDOTTA KW 3)	
SERIE 900 800x900x270/900H	2 X	(PORTATA NOMINALE KW 8 ;	PORTATA RIDOTTA KW 3)	
SERIE 900 1200x900x270/900H	3 X	(PORTATA NOMINALE KW 8 ;	PORTATA RIDOTTA KW 3)	
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	105	24	90	-
Gas naturali (G20 20mbar)	155R	29.2	Regolabile	-

4. FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO

Controllare se le indicazioni sulla targhetta segnaletica corrispondono al gas distribuito. Verificare inoltre la corrispondenza di quanto qui di seguito riportato.

4.1 Controllo della pressione di alimentazione (Fig. 3)

La pressione di alimentazione può essere misurata a mezzo di manometro con tubo ad "U", o di tipo elettronico con suddivisione minimale di 0,1 mbar.

- Svitare la vite "A" dalla presa di pressione "B".
- Posizionare il manometro.
- Azionare l'apparecchio e verificare che la pressione sia quella prevista: in caso contrario accertarsi della causa.
- Alla fine dell'operazione, rimontare l'apparecchio e controllare l'allacciamento.

ATTENZIONE: Se il valore della pressione di alimentazione misurato è esterno all'intervallo riportato nella tabella 5, non è possibile procedere all'installazione e bisogna informare l'ente erogatore del gas dell'anomalia di rete.

Chiudere il rubinetto d'intercettazione del gas, scollegare il misuratore di pressione, riavvitare la vite di chiusura e chiudere il portello anteriore.

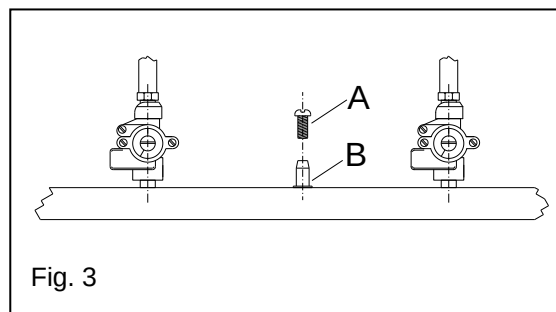


TABELLA 5 - Limiti ammissibili per la pressione di alimentazione del gas

Tipo di gas	Pressione di alimentazione [mbar]		
	nominale	minima	massima
Gas naturale (metano) G20	20	17	25
Gas liquido (GPL) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

5. REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS

Per eseguire tale operazione, bisogna cambiare gli iniettori, regolare le portate ridotte, regolare la posizione dell'aria primaria come qui di seguito viene indicato.

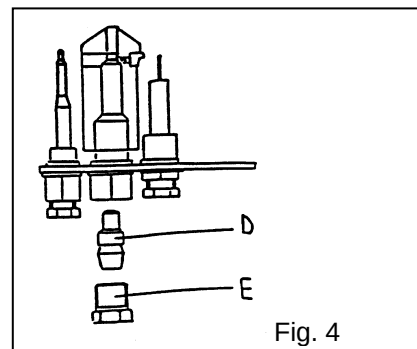
5.1 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore principale

Per cambiare l'iniettore togliere, tirandolo, il pannello dei comandi; con una chiave da 12 svitare l'iniettore e sostituirlo secondo tabelle 2 o 3.

5.2 Sostituzione dell'iniettore della fiamma pilota (Fig. 4)

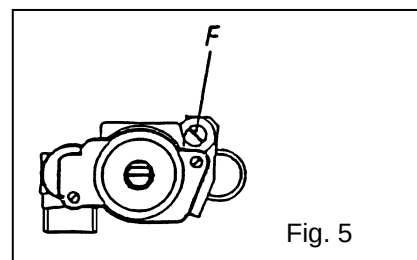
La fiamma pilota è accessibile solo dopo avere levato il pannello comandi. La stessa presenta iniettore fisso e nessuna regolazione dell'aria primaria è necessaria. Per cambiare l'iniettore "D" svitare il dado di fissaggio "E" e sostituire l'iniettore, secondo la tabella 2.

Dopo aver effettuato la conversione bisogna applicare sulla targhetta (fig. 1), nell'apposito spazio l'adesivo che indica il nuovo tipo di gas che può essere utilizzato



5.3 Regolazione della portata ridotta (Fig. 5)

Svitare la vite "F" del minimo e girarla fino ad ottenere la portata ridotta indicata nella tabella 2. Verificare che la quantità di gas sia sufficiente per mantenere un minimo stabile e omogeneo, resistere al passaggio portata massima – portata minima.



6. ISTRUZIONI D'USO

ATTENZIONE! Prima di utilizzare l'apparecchio pulire la piastra con acqua calda e detergente idoneo.

L'apparecchio deve essere adoperato da personale qualificato, trattandosi di apparecchio esclusivamente destinato a cucina professionale. Deve inoltre essere usato sotto sorveglianza e solamente per grigliare gli alimenti.



ATTENZIONE! La piastra di cottura potrebbe creare ustioni gravi, non toccare la piastra quando l'apparecchio è in funzione e fino ad un'ora dopo lo spegnimento.

ATTENZIONE! Durante l'utilizzo dell'apparecchio non appoggiarsi alle superfici identificate dal segnale di pericolo in quanto possono riscaldarsi.

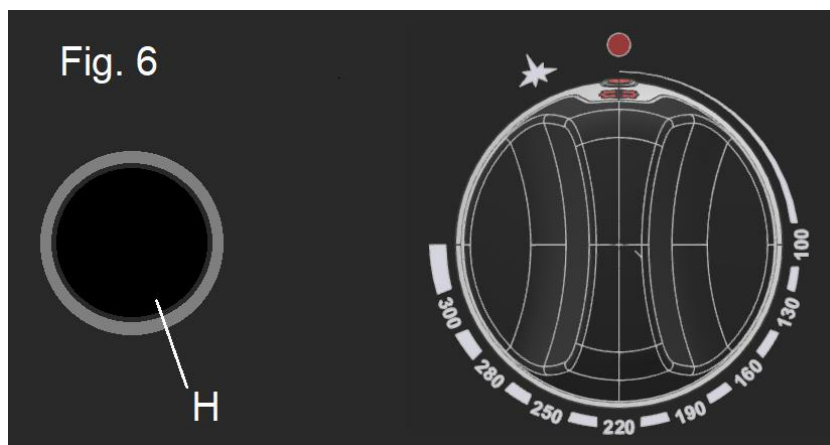
ATTENZIONE! Non colpire la piastra cromata con utensili, raschietti o palette. I colpi potrebbero compromettere la continuità del rivestimento in cromo.

6.1 Accensione della fiamma pilota (Fig. 6)

Premere sulla manopola e girarla verso sinistra fino alla posizione accensione fiamma pilota ★.

Tenere la manopola premuta e contemporaneamente premere il pulsante "H" dell'accensione piezoelettrica. Dopo aver acceso la fiamma pilota tenere premuta la manopola a fondo per circa 10/20 secondi al fine di scaldare la termocoppia, dopo di che rilasciarla.

La fiamma è osservabile dal foro di visibilità spia che si trova sul pannello frontale. Nel caso che durante o dopo il rilascio della manopola la fiamma si spenga, ripetere l'operazione.



6.2 Accensione bruciatore principale

Con la fiamma pilota accesa, girare la manopola del termostato verso sinistra e scegliere la temperatura di cottura desiderata.

6.3 Spegnimento del bruciatore principale

Girare la manopola sulla posizione fiamma pilota★: il bruciatore principale si spegne, restando accesa solo la fiamma pilota.

6.4 Spegnimento totale

Per spegnere la fiamma pilota e il bruciatore principale, girare la manopola sulla posizione ● spento. (Fig. 6).

7. MANUTENZIONE

Si consiglia di sottoscrivere un contratto per una manutenzione almeno una volta all'anno.

Pulire la piastra di cottura dopo l'uso con tela smeriglio.

La pulizia delle parti in acciaio deve essere fatta accuratamente, utilizzando acqua tiepida e detergente neutro.

Non utilizzare detergenti che contengono particelle abrasive. Non utilizzare detergenti a base acida o alcalina.

Non lavare l'apparecchio o le sue parti in lavastoviglie. Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua in pressione o pulitori a vapore.

Se l'apparecchio non è utilizzato per un certo periodo di tempo, chiudete il rubinetto d'alimentazione del gas. In caso di guasto dell'apparecchio, o di funzionamento irregolare, è necessario chiudere il rubinetto principale di arrivo del gas e chiamare il servizio tecnico.

Tutte le operazioni di manutenzione e di riparazione devono essere effettuate da un installatore abilitato.

CONTENTS

1.	GENERAL INSTRUCTIONS	Pag.7
2.	INSTALLATION	Pag. 8
2.1	Installation of the appliance	Pag. 8
2.2	Positioning	Pag. 8
2.3	Fumes extraction	Pag. 8
2.4	Connecting up gas	Pag. 8
3.	TECHNICAL FEATURES	Pag. 8
	Table 1 (gas consumption)	Pag. 9
	Table 2 (burners technical features)	Pag. 9
	Table 3 (All models)	Pag. 31
4.	OPERATION WITH SUPPLY GAS IDENTICAL TO THAT AVAILABLE	Pag. 10
4.1	Checking the supply pressure	Pag. 10
5.	REGULATION FOR OPERATION WITH OTHER TYPES OF GAS	Pag. 10
5.1	Replacing the injectors of the main burners	Pag. 10
5.2	Replacing the injector of the pilot flame	Pag. 10
5.3	Regulating the reduced capacity	Pag. 10
6.	OPERATING INSTRUCTIONS	Pag. 11
6.1	Lighting the pilot flame	Pag. 11
6.2	Lighting the main burner	Pag. 11
6.3	Turning out the main burner	Pag. 11
6.4	Total extinguishing	Pag. 11
7.	MAINTENANCE	Pag. 11

1. GENERAL INSTRUCTIONS

Read the instructions contained in this handbook carefully as they give important advice concerning safety of installation, use and maintenance.

Keep this handbook for any further consultation by the various operators.

After having removed the packing, make sure the equipment is intact. In case of doubt, do not use the equipment and contact professionally qualified staff.

Before connecting the equipment, be sure that the rating corresponds to that of the gas mains.

Only specialized and trained personnel can use the appliance.

Before carrying out cleaning and maintenance, disconnect the equipment from the gas supply system.

Switch the equipment off in the case of a fault or malfunctioning. For any repairs only contact an authorised technical service centre and request the use of original spare parts.

Failure to observe the above may jeopardise safety of the equipment.

Connection, installation of the system and appliances, ventilation and fumes extraction must be carried out according to the manufacturer's instructions, by professionally specialised staff, in accordance with the standards.

This equipment must only be used for the purpose for which it was specifically designed.

Do not wash the equipment with direct, high-pressure jets of water.

Do not obstruct the openings or vents for extraction or release of heat.

To avoid the risk of rust or chemical attack in general, you have to properly clean the stainless-steel surfaces.

Clean the parts in stainless steel daily with warm water and neutral detergent, then rinse thoroughly and dry carefully.

On no account should the stainless steel be cleaned with steel wool pads, brushes or scrapers in standard steel, in that they could deposit ferrous particles which, by oxidising, cause rust spots. Stainless steel wool can be used in the direction of the satin finish.

If the equipment is not be used for a long time, close the gas valve and wipe all the steel surfaces vigorously with a cloth moistened with Vaseline oil in order to apply a protective layer, air the rooms periodically.

Before carrying out the connection, check on the technical data plate that the appliance has been tested and type-approved for the type of gas available on the user's premises.

Should the type of gas indicated on the plate not be that available, follow the instructions in the paragraph "Conversion to different type of gas".

The manufacturer of the appliance declines every responsibility for possible mistake contained in this booklet imputable to printing or transcription errors. It also reserves the right to bring changes to the product if retains useful or necessary without jeopardizing the essential characteristics.

The manufacturing company declines any and every responsibility if the rules brought in this manual are not strictly observed.

The manufacturer of the appliance declines all responsibility for damage caused by faulty installation, tampering with the appliance, improper use, poor maintenance, failure to observe local regulations and unskilled use.

THE DISCHARGE OF MACHINE MUST BE DONE IN COMPLIANCE WITH LAW. AT THE END OF HIS LIFE CYCLE DELIVER THIS APPLIANCE TO COMPANY AUTHORIZED FOR THE DISCHARGE OF IT AND OF ITS COMPONENTS.

2. INSTALLATION

2.1 Installation of the appliance

The operations of installation, any conversion for use with other types of gas, start-up and the remedying of any faults in the systems, must only be carried out by qualified staff, in accordance with current laws.

The gas systems and the rooms where the appliances are installed must fulfil the regulations existing in the various areas and in particular consideration must be made of the fact that the air required for combustion of the burners is equal to 2 m³/h per kW of installed power and that accident prevention regulations must be observed.

2.2 Positioning

Remove the appliances from the packing and position them in the place of use, levelling them and regulating their height by means of the adjustable feet or other means.

Remove the protective film from the external panels, detaching it slowly to prevent the glue from remaining.

It is important that the walls adjacent to the appliance are protected against the heat. Place refractory sheets in between them place the appliances at least 200 mm away from the side or rear walls.

2.3 Fumes extraction

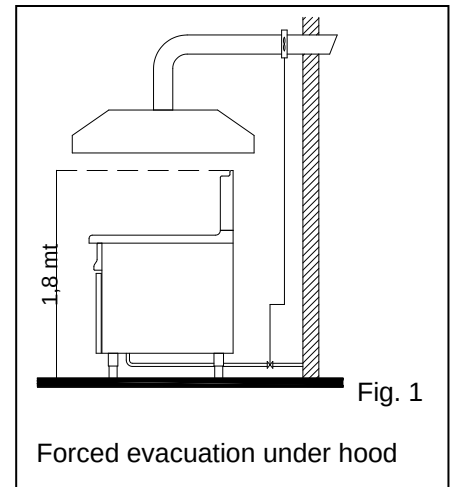
The appliances must be installed in rooms suitable for the extraction of combustion products, in accordance with the provisions of the installation instructions. Our equipment is considered (see specifications table) as:

"A1" TYPE GAS APPLIANCES

The A type appliances must be installed in sufficiently ventilated places to prevent the concentrations of harmful substances in the room where the unit is installed. They are not designed to be connected to a discharge line of combustible materials. These appliances must discharge the combustible products into the appropriate hoods, or similar devices, connected to a flue of proven efficiency, or they may be connected directly to an outdoor vent.

Failing this, the use of an extractor fan is permitted, connected directly to an external area, with sufficient capacity, which will then be increased by the exchange of air necessary for the welfare of the workers under current regulations, approximately 35 m³/h for each kW of gas power installed.

Forced fume evacuation under hood. In this case, the end of the appliance's exhaust pipe must be at least 1.8 m above the floor on which the appliance stands (the ground), and the mouth of the combustion fume pipe must be inside the same extractor hood (Fig. 1). The appliance's gas supply must be connected to the forced evacuation system so the former can be cut out in the event its capacity falls below that required by the law in force. It should only be possible to restore the appliance's gas supply manually.



2.4 Connecting up gas

Check on the rating plate (Fig. 2), under the fires on the left-hand side, that the appliance has been tested and approved for the type of gas that the user uses.

Check that the nozzles on the appliance are suitable for the available gas supply.

Check on the rating plate that the pressure reducer is adequate to the appliance's gas supply

If gas supply pressure deviates by more than 10% from nominal pressure, fit a pressure regulator upstream of the appliance to ensure that nominal pressure is maintained.

Do not reduce the diameter of the pipe between the reducer and the appliance.

Fit a gas filter upstream of the pressure regulator to optimise operating efficiency.

			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
			II2H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT	
									PT - GB - CZ - SK	
									SI - ES - CH - TR	
			II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE	
									FI - GR - LV - LT	
									NO - RO - SK - SI	
									SE - TR	
			II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH	
			II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR	
			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO	
			II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
			II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO	
			I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU	
			I2E	P mbar			20		LU - PL	
Vac			Kw		Hz		Made in Italy			

Fig. 2

3. TECHNICAL FEATURES

The data plate is on the left of the cabinet.

- Appliance in category II2H3+
- Supply pressure: G20=20mbar
G30/G31=28-30/37mbar

TABLE 1

MODEL	DIMENSIONS cm (L x W)	GAS COUPLING	GAS CAPACITY kW	CONSUMPTION RATE Kg/h	CONSUMPTION RATE m³/h	TYPE
SERIE 700	400x730	1/2" Gc ISOR7	7	0,55	0,74	A1
SERIE 700	800x730		14	1,10	1,48	A1
SERIE 700	1200x730		21	1,65	2,22	
SERIE 980	400x900	1/2" Gc ISOR7	8	0,63	0,85	A1
SERIE 980	800x900		16	1,26	1,70	A1
SERIE 980	1200x900		24	1,89	2,55	A1

TABLE 2

	Main burner injectors Ø 1/100 mm	Pilot light injectors No.	By-pass Ø 1/100 mm	Primary air pos. main burner (size in mm)
SERIES 700 400x730x270/900H	1X	NOMINAL CAPACITY kW 7	REDUCED CAPACITY kW 3	
SERIES 700 800x730x270/900H	2X	NOMINAL CAPACITY kW 7	REDUCED CAPACITY kW 3	
SERIES 700 1200x730x270/900H	3X	NOMINAL CAPACITY kW 7	REDUCED CAPACITY kW 3	
Liquid gas (G30 28...30mbar)	95	24	90	-
Natural gas (G20 20mbar)	140R	29.2	Adjustable	-
SERIES 900 400x900x270/900H	1X	NOMINAL CAPACITY kW 8	REDUCED CAPACITY kW 3	
SERIES 900 800x900x270/900H	2X	NOMINAL CAPACITY kW 8	REDUCED CAPACITY kW 3	
SERIES 900 1200x900x270/900H	2X	NOMINAL CAPACITY kW 8	REDUCED CAPACITY kW 3	
Liquid gas (G30 28...30mbar)	105	24	90	-
Natural gas (G20 20mbar)	155R	29.2	Adjustable	-

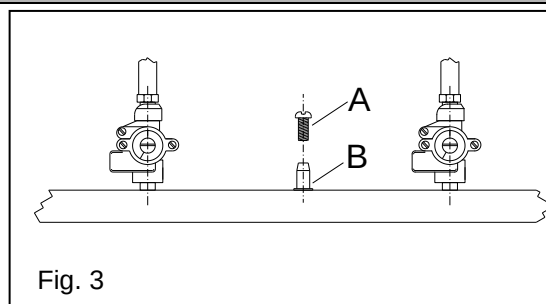
FOR THE NETHERLANDS - VOOR NEDERLAND

	Injectors hoofdbrander Ø 1/100 mm	Aantal controle injectors	Bypass Ø 1/100 mm	Stand primaire lucht hoofdbrander (afmeting in mm)
SERIES 700 400x730x270/900H	1X	NOMINAL CAPACITY kW 7	REDUCED CAPACITY kW 3	
SERIES 700 800x730x270/900H	2X	NOMINAL CAPACITY kW 7	REDUCED CAPACITY kW 3	
SERIES 700 1200x730x270/900H	3X	NOMINAL CAPACITY kW 7	REDUCED CAPACITY kW 3	
Vloeibaar gas (G30 28...30mbar)	95	24	90	-
Aardgas (G25 25mbar)	145R	27	verstelbaar	-
SERIES 900 400x900x270/900H	1X	NOMINAL CAPACITY kW 8	REDUCED CAPACITY kW 3	
SERIES 900 800x900x270/900H	2X	NOMINAL CAPACITY kW 8	REDUCED CAPACITY kW 3	
SERIES 900 1200x900x270/900H	2X	NOMINAL CAPACITY kW 8	REDUCED CAPACITY kW 3	
Vloeibaar gas (G30 28...30mbar)	105	24	90	12
Aardgas (G25 25mbar)	170R	27	verstelbaar	18

4. OPERATION WITH SUPPLY GAS IDENTICAL TO THAT AVAILABLE

Check whether the indications on the data plate correspond to the gas distributed.

Also check correspondence to the indications below.



4.1 Checking the supply pressure (Fig. 3)

The supply pressure can be measured by means of a pressure gauge with a U-shaped pipe, or of the electronic type with a minimum grading of 0.1 mbar.

- Unscrew the screw "A" from the pressure tap "B".
- Position the pressure gauge.
- Switch on the appliance and check that the pressure is the one intended: otherwise check on the cause.
- At the end of the operation, reassemble the appliance and check on the connection.

ATTENTION: If the pressure measurement is not within the thresholds stated in table 5, instead of installing the appliance you should contact your gas provider to report a fault with your mains supply.

Close the gas valve, disconnect the pressure measurement device, do up the screw you had previously undone and close the front panel

TABLE 5 – Permissible thresholds for the gas feed pressure

Gas	Supply pressure [mbar]		
	nominal	min	max
Natural gas G20	20	17	25
Liquid gas G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

NEDERLAND - Toevoerdruk [mbar]			
Type gas	nominaal	minimum	maximum
Natuurlijke gas (methaan) G25/25	25	20	30
Vloeibaar gas (GPL) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

5. REGULATION FOR OPERATION WITH OTHER TYPES OF GAS

To perform this operation, the injectors have to be changed and the reduced capacities and position of the primary air regulated as indicated below.

5.1 Replacing the injector of the main burner

In order to change the injector remove, by pulling it, the control panel. Using a spanner unscrew the injector and replace it according to tables 2.

5.2 Replacing the injector of the pilot flame (Fig. 4)

The pilot flame is only accessible after having removed the control panel. It has a fixed injector and no regulation of the primary air is required. In order to change the injector "D" unscrew the attachment nut "E" and replace the injector, according to table 2 or 3.

5.3 Regulating the reduced capacity (Fig. 5)

Unscrew the screw "F" of the minimum and turn it until the reduced capacity indicated in table 2 or 3 is obtained. Check that the quantity of gas is sufficient for maintaining a stable and even minimum and for resisting the change from maximum to minimum capacity.

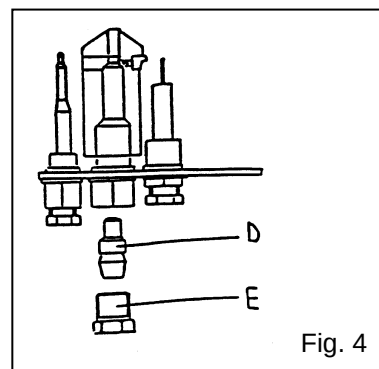


Fig. 4

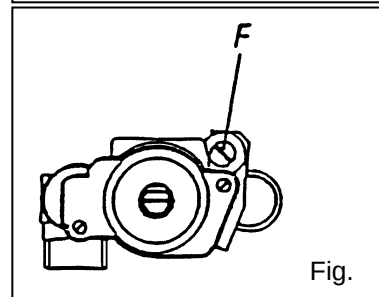


Fig.

6. OPERATING INSTRUCTIONS

CAUTION: before using the appliance, the plate has to be cleaned with hot water.

The appliance has to be used by qualified staff, since it is an appliance intended solely for professional kitchens. It also has to be used under supervision and only for grilling food.



CAUTION! The cooking plate may cause severe burns, do not touch the plate when the appliance is the appliance is switched on and up to an hour after it has been turned off.

CAUTION: While using the appliance, do not lean on the surfaces identified by the warning sign as they can heat up.

WARNING! Do not hit the chromed plate with tools, scrapers or spatulas. The blows could compromise the continuity of the chrome coating.



6.1 Lighting the pilot flame (Fig. 6)

Press on the knob "G" and turn it to the left as far as the pilot flame lighting position ★.

Keep the knob pressed and at the same time press piezoelectric ignition button "H".

After having lit the pilot flame keep the knob fully pressed for approximately 10/20 seconds in order to heat the thermocouple, then release it.

The flame can be observed from the spy hole on the front panel. If the flame goes out during or after release of the knob repeat the operation.

6.2 Lighting the main burner

With the pilot flame lit, turn the knob of the thermostat to choose the required cooking temperature.

6.3 Turning out the main burner

Turn the knob to the pilot flame position ★: the main burner goes out and only the pilot flame remains lit.

6.4 Total extinguishing

To extinguish the pilot flame and the main burner, turn the knob to the "off" position ● (Fig. 6).

7. MAINTENANCE

We recommend signing a maintenance contract at last once a year.

Clean the cooking plate after using an emery cloth.

The parts in stainless steel have to be cleaned gently, using warm water.

Do not use detergents that contain abrasive particles. Do not use acid-based or alkaline detergents. Do not wash the appliance or its parts in the dishwasher. Do not clean the appliance with pressurized water jets or steam cleaners.

If the appliance is not used for a long period, close the gas main.

In the case of a fault in the appliance or malfunctioning, close the gas main and call the technical service centre.

Maintenance and repairs must be carried out by qualified technicians.

SOMMAIRE

1.	AVERTISSEMENTS GENERAUX	Pag. 12
2.	INSTALLATION	Pag. 13
2.1	Installation de l'appareil	Pag. 13
2.2	Pose des appareil	Pag. 13
2.3	Evacuation des fumées	Pag. 13
2.4	Raccordement du gaz	Pag. 13
3.	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	Pag. 14
	Tableau 1 (consommation de gaz)	Pag. 14
	Tableau 2 (caractéristiques techniques brûleur)	Pag. 14
	Tableau 3 (modelles)	Pag. 31
4.	FONCTIONNEMENT AVEC LE MÊME GAZ QUE LE GAZ DISPONIBLE	Pag. 15
4.1	Contrôle de la pression d'alimentation	Pag. 15
5.	RÉGLAGE POUR FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ	Pag. 15
5.1	Remplacement des injecteurs des brûleurs principaux	Pag. 15
5.2	Remplacement de l'injecteur de la veilleuse	Pag. 15
5.3	Réglage du débit minimum	Pag. 15
6.	MODE D'EMPLOI	Pag. 15
6.1	Allumage de la veilleuse	Pag. 16
6.2	Allumage du brûleur principal	Pag. 16
6.3	Extinction du brûleur principal	Pag. 16
6.4	Extinction totale	Pag. 16
7.	ENTRETIEN	Pag. 16

1. AVERTISSEMENTS GENERAUX

Lire attentivement les avertissements contenus dans cette notice dans la mesure où ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Conserver cette notice de manière que les différents opérateurs puissent la consulter à tout moment.

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil soit intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel professionnellement qualifié.

Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.

L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel formé à cet effet.

Avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation gaz.

Débrancher l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Pour toute réparation, s'adresser uniquement à un centre de service technique agréé et demander l'utilisation de pièces de rechange d'origine.

Le non-respect de ce qui est précisé ci-dessus pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.

Le raccordement, la mise en service de l'installation et des appareils, l'aération et l'évacuation des fumées doivent être effectués, selon les instructions du constructeur, par du personnel professionnellement spécialisé, conformément aux normes en vigueur.

Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu.

Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.

Ne pas obstruer les ouvertures ou fentes d'aspiration ou d'évaporation de la chaleur.

Dans le but d'éviter les risques d'oxydation ou d'agressions chimiques en général, garder les surfaces en acier inoxydable propres.

Nettoyer tous les jours les parties en acier inox avec de l'eau tiède et de détergent neutre, puis rincer abondamment et sécher avec soin.

Éviter absolument de nettoyer l'acier inox avec paille, brosse ou racloir en acier ordinaire, dans la mesure où ils peuvent déposer des particules ferreuses qui, en s'oxydant, provoquent des pointes de rouille. On peut éventuellement utiliser de la laine d'acier inoxydable dans le sens du satinage.

Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, fermer le robinet du gaz, passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline de manière à former une couche de protection ; en outre, aérer périodiquement les locaux.

Avant de procéder au raccordement, contrôler sur la plaque signalétique que l'appareil a été testé et homologué pour le type de gaz disponible chez l'utilisateur.

Au cas où le type de gaz indiqué sur la plaque ne serait pas celui distribué, suivre les indications du paragraphe "Transformation pour fonctionnement avec d'autres types de gaz".

La société constructrice décline toutes responsabilités pour les possibles inexactitudes contenues dans cet opuscule imputable à erreurs de transcriptions ou imprimeries. Elle réserve le droit d'apporter à ses produits les modifications que retienne utile ou nécessaires, sans préjudicier les caractéristiques essentielles.

La société constructrice décline toutes responsabilités au cas auquel les normes contenues dans cet opuscule ne soient strictement respectées.

Le Constructeur de l'appareil décline toute responsabilité pour des dommages causés par une mauvaise installation, une mauvaise manipulation de l'appareil, une utilisation impropre, un mauvais entretien, par le non-respect des normes locales ou par une imprudence durant l'utilisation.

LA MISE AU REBUT DE L'APPAREIL A LA FIN DE SON CYCLE DE VIE DOIT ETRE EFFECTUEE CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR.

LE MATERIEL DOIT DONC ETRE REMIS A UN ORGANISME AUTORISE A LA COLLECTE ET TRAITEMENT.

2. INSTALLATION

2.1 Installation de l'appareil

Les opérations d'installation, les adaptations éventuelles à d'autres types de gaz, la mise en marche et l'élimination d'inconvénients éventuels dans les installations ne doivent être accomplies que par du personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur.

Les installations de gaz, et les locaux d'installation des appareils doivent répondre aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation et, en particulier, il faudra considérer que l'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de 2 m³/h par kW de puissance installée et que les normes pour la prévention des accidents doivent être respectées.

2.2 Pose des appareil

Sortir les appareils de l'emballage et les installer dans le lieu d'utilisation en procédant à leur mise à niveau et à leur réglage en hauteur en agissant sur les pieds réglables ou sur d'autres moyens.

Retirer des panneaux extérieurs la pellicule de protection en le détachant lentement afin qu'il ne reste pas de colle.

Il est important que les parois adjacentes à l'appareil soient protégées contre la chaleur. Interposer des feuilles réfractaires ou bien installer les appareils à au moins 200 mm des parois latérales ou arrières.

2.3 Evacuation des fumées

Les appareils doivent être installés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de la combustion qui doit se produire conformément aux normes d'installation. Les appareils sont considérés (voir tableau des données techniques) comme: **APPAREILS A GAZ DE TYPE "A1"**

Les appareils de type A1 doivent être installés dans des locaux suffisamment aérés pour prévenir la concentration de substances dangereuses pour la santé dans le local où l'appareil est installé. Ils ne sont pas prévus pour être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de la combustion.

Ces appareils doivent évacuer les produits de la combustion à travers des hottes prévues à cet effet ou des dispositifs similaires, raccordées à une cheminée d'une efficacité sûre ou bien directement à l'extérieur.

En son absence, il est possible d'utiliser un aspirateur d'air directement raccordé à l'extérieur, avec un débit non inférieur aux nécessités, et qui doit être ensuite augmenté du renouvellement d'air nécessaire pour le bien-être des opérateurs selon les normes en vigueur, indicativement pour un total de 35 m³/h pour chaque kW de puissance de gaz installée.

Evacuation forcée sous la hotte. En cas d'installation sous une hotte, l'extrémité du conduit d'évacuation de l'appareil doit se trouver à au moins 1,8 m de la surface d'appui de l'appareil (sol); la section de sortie des conduits d'évacuation des produits de la combustion doit être placée dans le périmètre de base de la hotte (Fig. 1). L'alimentation du gaz à l'appareil doit être directement asservie au système d'évacuation forcée, et doit s'interrompre au cas où le débit de celui-ci descend au-dessous des valeurs prescrites par la norme d'installation. Le retour de l'alimentation du gaz à l'appareil ne doit pouvoir s'effectuer que manuellement.



Fig. 1
Evacuation forcée sous la hotte

2.4 Raccordement du gaz

Contrôler, sur la plaquette technique (Fig. 2) située sur le côté gauche, que l'appareil a été essayé et homologué pour le type de gaz disponible dans les locaux de l'utilisateur.

Vérifier que les buses montées sur l'appareil sont prévues pour le type de gaz disponible.

Contrôler, sur les données reportées sur la plaquette technique, que le débit du réducteur de pression est suffisant pour l'alimentation de l'appareil.

Éviter d'interposer des réductions de section entre le réducteur et l'appareil. Afin de garantir un fonctionnement optimal, il est conseillé de monter un filtre à gaz en amont du régulateur de pression.

				CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
				II2H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT PT - GB - CZ - SK SI - ES - CH - TR	
CE				II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE FI - GR - LV - LT NO - RO - SK - SI SE - TR	
	TIPO/TYPE A1 MOD.										
	NR.			II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH	
				II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR	
				II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
ΣQ_n		K_w		II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO	
G30-G31	G20	G25		II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
Kg/h	m ³ /h	m ³ /h		II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO	
				I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU	
				I2E	P mbar			20		LU - PL	
Vac				Kw		Hz		Made in Italy			

Fig. 2

Fig. 2

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La plaque signalétique est installée sur le fond de l'armoire.

- Appareil de catégorie II2E+3+
- Pression d'alimentation: G20/G25=20/25mbar
G30/G31=28-30/37mbar

TABLEAU 1

MODÈLE	DIMENSIONS mm (L x L)	RACCORDEMENT GAZ	DÉBIT GAZ kW	CONSOMMATION Kg/h	CONSOMMATION m³/h	TYPE
SERIE 700	400x730	1/2" Gc ISOR7	7	0,55	0,74	A1
SERIE 700	800x730		14	1,10	1,48	A1
SERIE 700	1200x730		21	1,65	2,22	
SERIE 980	400x900	1/2" Gc ISOR7	8	0,63	0,85	A1
SERIE 980	800x900		16	1,26	1,70	A1
SERIE 980	1200x900		24	1,89	2,55	A1

TABLEAU 2

		Injecteurs Brûleur principal Ø 1/100 mm	Injecteurs veilleuse N°	By-pass Ø 1/100 mm	Posit.air primaire brûleur principal (mesure en mm)
SÉRIE 700	400x730x270/900H	1X	DÉBIT NOMINAL KW 7	DÉBIT MINIMUM KW 3	
SÉRIE 700	800x730x270/900H	2X	DÉBIT NOMINAL KW 7	DÉBIT MINIMUM KW 3	
SÉRIE 700	1200x730x270/900H	3X	DÉBIT NOMINAL KW 7	DÉBIT MINIMUM KW 3	
Gaz liquide (G30 28...30mbar)		95	24	90	-
Gaz naturel (G20)		140R	29.2	Réglable	-
SÉRIE 900	400x900x270/900H	1X	DÉBIT NOMINAL KW 8	DÉBIT MINIMUM KW 3	
SÉRIE 900	800x900x270/900H	2X	DÉBIT NOMINAL KW 8	DÉBIT MINIMUM KW 3	
SÉRIE 900	1200x900x270/900H	3X	DÉBIT NOMINAL KW 8	DÉBIT MINIMUM KW 3	
Gaz liquide (G30 28...30mbar)		105	24	90	-
Gaz naturel (G20)		155R	29.2	Réglable	-

4. FONCTIONNEMENT AVEC LE MÊME GAZ QUE LE GAZ DISPONIBLE

Contrôler si les indications de la plaque signalétique correspondent au gaz distribué. Vérifier en outre la correspondance de ce qui est reporté ci-dessous.

4.1 Contrôle de la pression d'alimentation (Fig. 3)

La pression d'alimentation peut être mesurée au moyen d'un manomètre avec tuyau en "U" ou de type électronique avec subdivision minimale de 0.1 mbar.

- Dévisser la vis "A" de la prise de pression "B".
- Positionner le manomètre.
- Mettre en marche l'appareil et vérifier que la pression soit celle prévue: dans le cas contraire, en vérifier la cause.
- À la fin de l'opération, remonter l'appareil et contrôler le raccordement.

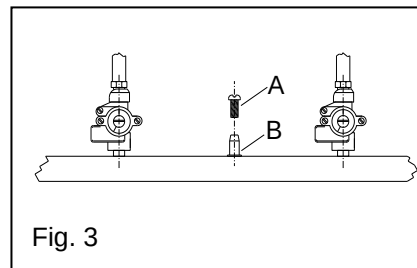


Fig. 3

ATTENTION: si la valeur de la pression d'alimentation mesurée est en dehors de l'intervalle reporté dans le tableau 5, l'installation ne pourra pas être effectuée et il faudra informer de l'anomalie l'entreprise de distribution du gaz.

Fermer le robinet de sectionnement du gaz, débrancher le manomètre, revisser la vis de fermeture et refermer la porte antérieure.

TABEAU 5 - Limites admissibles de la pression d'alimentation du gaz

Gaz	Pression d'alimentation [mbar] BE - FR		
	nominal	min	max
Gaz naturel G20/G25	20/25	17/20	25/30
Gaz liquide G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

5. RÉGLAGE POUR FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ

Pour accomplir cette opération, il faudra changer les injecteurs, régler les débits minimums, régler la position de l'air primaire comme indiqué ci-dessous.

5.1 Remplacement des injecteurs du brûleur principal

Pour changer l'injecteur retirer en le tirant le tableau des commandes ; avec une clé, dévisser l'injecteur et le remplacer selon les tableaux 2 et 3.

5.2 Remplacement de l'injecteur de la veilleuse (Fig. 4)

Pour accéder à la veilleuse, enlever le tableau des commandes. Elle a un injecteur fixe et il n'est pas possible de régler l'air primaire. Pour changer l'injecteur "D", dévisser l'écrou de fixation "E" et remplacer l'injecteur, selon le tableau 2 ou 3.

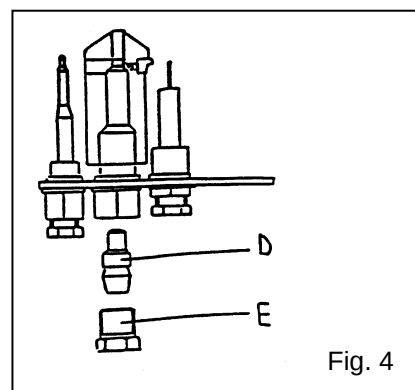


Fig. 4

5.3 Réglage du débit minimum (Fig. 5)

Dévisser la vis "F" du minimum et la tourner jusqu'à obtenir le débit minimum indiqué dans le tableau 2 ou 3. Vérifier que la quantité de gaz est suffisante pour maintenir un minimum stable et homogène, pour résister au passage débit maximum – débit minimum.

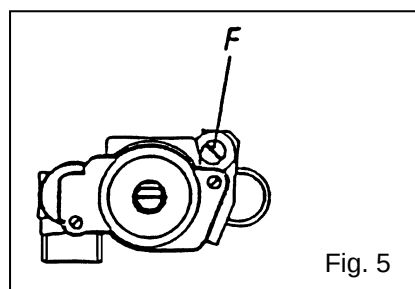


Fig. 5

6. MODE D'EMPLOI

ATTENTION: avant d'utiliser l'appareil, nettoyer la plaque avec de l'eau chaude.

L'appareil doit être utilisé par du personnel qualifié puisqu'il s'agit d'un appareil destiné exclusivement à la cuisine professionnelle. Il doit en outre être utilisé sous surveillance et seulement pour griller les aliments.



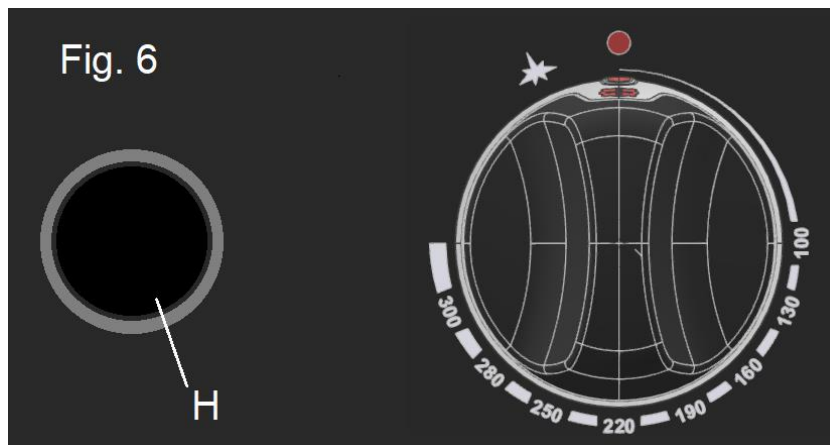
ATTENTION! La plaque de cuisson peut causer des brûlures graves, ne touchez pas la plaque chauffante lorsque l'appareil est en marche et jusqu'à une heure après son arrêt.

ATTENTION: lors de l'utilisation de l'appareil, ne vous appuyez pas sur les surfaces identifiées par le panneau d'avertissement car elles peuvent chauffer.

AVERTISSEMENT! Ne heurtez pas la plaque chromée avec des outils, des grattoirs ou des spatules. Les coups pourraient compromettre la continuité du revêtement.

6.1 Allumage de la veilleuse (Fig. 6)

Appuyer sur la manette "G" et le tourner sur la position ★ allumage veilleuse. Tenir la manette enfoncée et, en même temps, appuyer sur le bouton d'allumage piezoelectrique "H". Après avoir allumé la veilleuse, maintenir la manette poussée à fond pendant environ 10/20 secondes pour permettre le chauffage du thermocouple, après quoi la relâcher. La flamme peut être observée par le regard qui se trouve sur le panneau avant. Si, durant ou après le relâchement de la manette, la flamme s'éteint, répéter l'opération.



6.2 Allumage du brûleur principal

Lorsque la veilleuse est allumée, tourner la manette du thermostat et choisir la température de cuisson souhaitée.

6.3 Extinction du brûleur principal

Tourner la manette vers la droite sur la position ★ veilleuse: le brûleur principal s'éteint, seule la veilleuse reste allumée.

6.4 Extinction totale

Pour éteindre la veilleuse et le brûleur principal, tourner la manette sur la position "éteint" ●. (Fig. 6)

7. ENTRETIEN

Nous conseillons de souscrire un contrat de maintenance au moins une fois par an.

Nettoyer la plaque après utilisation, avec de la toile émeri.

Le nettoyage des parties en acier inoxydable doit être effectué délicatement, en utilisant de l'eau tiède.

N'utilisez pas de détergents contenant des particules abrasives. N'utilisez pas de détergents acides ou alcalins. Ne pas laver l'appareil ou ses pièces dans le lave-vaisselle. Ne nettoyez pas l'appareil avec des jets d'eau sous pression ou des nettoyeurs à vapeur.

Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, fermer le robinet d'alimentation du gaz. En cas de panne de l'appareil ou de fonctionnement irrégulier, il est nécessaire de fermer le robinet principal d'arrivée du gaz et d'appeler le service technique.

Toutes les opérations de réglage et de dépannage doivent être effectuées par un installateur agréé.

INHALT

1.	ALLGEMEINE HINWEISE	Pag. 17
2.	INSTALLATION	Pag.18
2.1	Installation des gerätes	Pag. 18
2.2	Positionierung	Pag. 18
2.3	Rauchgasabführung	Pag. 18
2.4	Gasanschluss	Pag. 18
3.	TECHNISCHE DATEN	Pag. 19
	Tabelle 1 (Gasverbrauch)	Pag. 19
	Tabelle 2 (Technische angäbe für Brenner)	Pag. 19
	Tabelle 3 (Griddleplatten)	Pag. 31
4.	ARBEITSWEISE MIT EINER GASART, DIE MIT DER ZUR VERFÜGUNG STEHENDEN GASART ÜBEREINSTIMMT	Pag. 20
4.1	Überprüfung des Förderdrucks	Pag. 20
5.	EINSTELLUNG FÜR DIE ARBEITSWEISE MIT ANDEREN GASARTEN	Pag. 20
5.1	Austausch der düse der Hauptbrenner	Pag. 20
5.2	Austausch der düse des Wachflammenbrenners	Pag. 20
5.3	Einstellung der reduzierten Nennwärmebelastung	Pag. 20
6.	BEDIENUNGSHINWEISE	Pag. 20
6.1	Zündung des Wachflammenbrenners	Pag. 21
6.2	Zündung des Hauptbrenners	Pag. 21
6.3	Ausschalten des Hauptbrenners	Pag. 21
6.4	Ausschalten beider Brenner	Pag. 21
7.	WARTUNG	Pag. 21

1. ALLGEMEINE HINWEISE

Das Handbuch ist vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durchzulesen, da es wichtige Hinweise in Bezug auf eine fachgerechte Installation, die Bedienung und die Wartung desselben enthält.

Das Handbuch ist zwecks jeder weiteren Einsichtnahme seitens der Bediener sorgfältig aufzubewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken auf eventuelle Schäden überprüfen. Im Zweifelsfall darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden; wenden Sie sich bitte an qualifizierte Fachkräfte.

Bevor das Gerät angeschlossen wird, hat man sich zu vergewissern, dass die auf dem Geräteschild angegebenen Daten mit denen des Gasversorgungsnetzes übereinstimmen.

Das Gerät darf nur von Personal bedient werden, das eingehend in dessen Arbeitsweise eingewiesen wurde.

Vor jeder Reinigung und vor der Durchführung von Wartungsarbeiten ist das Gerät vom Gasversorgungsnetz zu trennen.

Bei Auftreten von Betriebsstörungen oder einer nicht einwandfreien Arbeitsweise ist das Gerät auszuschalten. Für die Durchführung von eventuellen Reparaturen wenden Sie sich bitte nur an eine autorisierte Kundendienststelle und verlangen Sie Original-Ersatzteile.

Ein Nichtbefolgen des Obenbesagten kann die Betriebssicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

Der Anschluss und die Installation der Anlage, der Geräte, der Belüftungsvorrichtungen sowie der Rauchgasabführungen dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften unter Berücksichtigung der Angaben des Herstellers.

Das Gerät ist nur für den für ihn vorgesehenen Zweck bestimmt.

Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden.

Die Ansaugschlitze oder Wärmeaustrittsöffnungen dürfen nicht bedeckt werden.

Zur Vermeidung einer Oxydation oder einer Einwirkung von Chemikalien sind die Edelstahloberflächen gut sauber zu halten.

Die Edelstahloberflächen sind täglich mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen. Danach sind diese gut abzuspülen und sorgfältig trocken zu reiben.

Für die Reinigung des Gerätes dürfen weder Stahlwolle, Stahlbürsten oder –schaber verwendet werden, da sich Eisenpartikel ablagern könnten, die durch ihre Oxydation eine Bildung von Rostflecken zur Folge haben. Eventuell kann Edelstahlwolle verwendet werden, wobei bei der Reinigung auf die Richtung der Satinierung zu achten ist.

Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, ist der Gashahn zuzudrehen. Sämtliche Edelstahloberflächen sind mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch kräftig einzureiben, wodurch ein Schutzfilm gebildet wird; ferner sind die Räume in regelmäßigen Zeitabständen zu lüften.

Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist auf dem Geräteschild zu überprüfen, ob das Gerät für die beim Benutzer zur Verfügung stehende Gasart abgenommen und typgeprüft wurde.

Stimmt die auf dem Geräteschild angegebene Gasart nicht mit der zur Verfügung stehenden Gasart überein, sind die im Abschnitt "Anpassung an eine andere Gasart" enthaltenen Angaben zu befolgen.

Die herstellfirma lehnt jegliche ungenauigkeiten in der vorliegenden brochüre durch übertragungs oder druckfehler. Sie behält sich ausserdem das recht vor, am produkt Änderungen vorzunehmen, die sie für passend oder notwendig halt, ohne dadurch seine wesentlichen eigenschaften zu verändern.

Die Herstellerfirma lehnt jegliche Verantwortung ab. Wenn die in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Vorschriften nicht strengstens eingehalten werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte Installation, eine Umrüstung des Gerätes, einen unsachgemäßen Gebrauch, eine mangelnde Wartung und ein Nichtbefolgen der örtlichen Vorschriften zurückzuführen sind.

DIE ENTSORGUNG DER MASCHINE, AM ENDE DES ARBEITSZYKLUS, MUSS GEMÄß DEN NORMFORSCHRIFTEN AUSGEFÜHRT WERDEN. DIE MASCHINE MUSS AN ERMÄCHTIGTES PERSONAL FÜR DIE SAMMLUNG UND ENTSORGUNG DERSELBIGEN AUSGELIEFERT WERDEN.

2. INSTALLATION

2.1 Installation des gerätes

Die Installation, eine eventuelle Anpassung an andere Gasarten, die Inbetriebnahme sowie die Behebung von eventuell auftretenden Betriebsstörungen dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.

Die Gasanlagen und die Räume in denen die Geräte aufgestellt werden, müssen den für die unterschiedlichen Bereiche geltenden Vorschriften entsprechend ausgelegt sein. Insbesondere ist darauf zu achten, dass die für die Verbrennung erforderliche Luft der Brenner $2 \text{ m}^3/\text{h}$ pro kW der installierten Leistung beträgt. Ferner sind die Unfallverhütungsvorschriften zu befolgen.

2.2 Positionierung

Die Geräte auspacken, am vorgesehenen Ort aufstellen, nivellieren und mit den verstellbaren Füßen o.a. auf die gewünschte Höhe einstellen.

Den Schutzfilm von den äußeren Platten sorgfältig – zur Vermeidung von Kleberückständen – entfernen.

Wichtiger hinweis: Die angrenzenden Wände sind gegen die austretende Wärme zu schützen. Hierzu sind feuerfeste Folien zwischenzufügen oder die Geräte in einem Abstand von mindestens 200 mm von den seitlichen oder hinteren Wänden aufzustellen.

2.3 Rauchgasabführung

Die Geräte sind in Räumen zu installieren, die für das Ableiten der Rauchgase geeignet sind. Die Installation hat unter Berücksichtigung der diesbezüglichen Normen zu erfolgen. Unsere Geräte gehören folgender Kategorie an (siehe Tabelle "Technische Daten"):

GASGERATE TYP "A1"

Die Geräte vom Typ A1 müssen in einem ausreichend belüfteten Ambiente aufgestellt werden, um die Konzentration von gesundheitsschadlichen Substanzen im Installationsraum zu vermeiden. Für sie ist kein Anschluss an eine Abzugsleitung der Verbrennungsprodukte vorgesehen. Der Abzug der Verbrennungsprodukte dieser Geräte muss über entsprechende Hauben oder ähnliche Vorrichtungen geschehen, die mit einem sicher arbeitenden Kamin oder unmittelbar mit dem Außenbereich verbunden sind.

In Ermangelung ist der Einsatz eines Luftsaugers zulässig, der direkt mit der Außenumgebung verbunden ist. Sein Durchsatz darf nicht unter dem erforderlichen Durchsatz liegen. Er muss dann um die Belüftung ergänzt werden, die notwendig ist für das Wohlbefinden der Bediener und in Entsprechung der geltenden Vorschriften, also etwa insgesamt $35 \text{ m}^3/\text{h}$ je kW installiertes Gas.

Gebläse-Rauchabzug über Abzugshaube. Bei Installation unter einer Abzugshaube muss sich das Ende der Abzugsleitung des Geräts mindestens 1,8 m über der Aufstellfläche des Geräts (Boden) befinden, der Auslass-Querschnitt der Abzugsleitung der Verbrennungsprodukte muss innerhalb der Grundfläche der Abzugshaube angeordnet sein (Abb. 1). Die Gaszufuhr zum Gerät muss direkt so mit dem Gebläse-Rauchabzug verschaltet sein, dass sie, wenn die Abzugsleistung unter die von den Installationsbestimmungen vorgeschriebenen Werte sinkt, unterbrochen wird. Die Wiederaufnahme der Gaszufuhr zum Gerät darf nur manuell möglich sein.

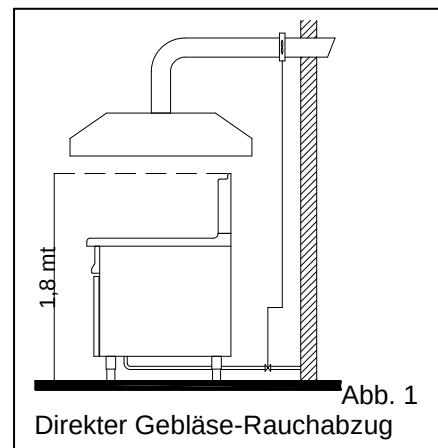
2.4 Gasanschluss

Auf dem Schild mit den technischen Daten (Abb. 2), dass sich an die Linke Seite, ob das Gerät für das dem Benutzer zur Verfügung stehende Gas geprüft und freigegeben wurde.

Kontrollieren, ob die am Gerät montierten Düsen mit der zu Verfügung stehenden Gasart übereinstimmen.

Anhand des Schildes mit den technischen Daten kontrollieren, ob die Leistung des Druckreduzierers für die Speisung des Gerätes ausreichend ist.

Keine Querschnittsvermindierungen zwischen den Reduzierer und das Gerät schalten. Zur Gewährleistung eines optimalen Betriebs wird geraten, dem Druckregler einen Gasfilter vorzuschalten.



			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
			II2H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT	
									PT - GB - CZ - SK	
									SI - ES - CH - TR	
CE			II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE	
TIPO/TYP A1									FI - GR - LV - LT	
MOD.									NO - RO - SK - SI	
NR.									SE - TR	
			II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH	
			II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR	
			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO	
Σ Qn			II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
G30-G31			II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO	
Kg/h			I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU	
			I2E	P mbar			20		LU - PL	
Kw										
Vac										
			Made in Italy							

Abb. 2

3. TECHNISCHE DATEN

Das Geräteschild ist am Boden des Gerätes angebracht.

- Gerätekategorie II2ELL3B/P
- Förderdruck: G20=20mbar
G25=20mbar
G30/G31=50mbar

TABELLE 1

MODELL	MASSE cm (L x B)	GAS- ANSCHLUSS	NENNWÄRMEBELASTUNG kW	VERBRAUCH Kg/h	VERBRAUCH m³/h	TYP
SERIE 700	400x730	1/2" Gc ISOR7	7	0,55	0,74	A1
SERIE 700	800x730		14	1,10	1,48	A1
SERIE 700	1200x730		21	1,65	2,22	
SERIE 980	400x900	1/2" Gc ISOR7	8	0,63	0,85	A1
SERIE 980	800x900		16	1,26	1,70	A1
SERIE 980	1200x900		24	1,89	2,55	A1

TABELLE 2

	Düsen Hauptbrenner Ø 1/100 mm	Kontrolldüsen Stck.	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. Primärluft Hauptbrenner (Maße in mm)
SERIE 700 400x730x270/900H 1X NENNWÄRMEBELASTUNG kW 7 REDUZIERTER NENNWÄRMEBELASTUNG kW 3				
SERIE 700 800x730x270/900 2X NENNWÄRMEBELASTUNG kW 7 REDUZIERTER NENNWÄRMEBELASTUNG kW 3				
SERIE 700 800x730x270/900 3X NENNWÄRMEBELASTUNG kW 7 REDUZIERTER NENNWÄRMEBELASTUNG kW 3				
Flüssiggas (G30 50mbar)	75R	24	80	-
Erdgas (G20 20mbar)	140R	29.2	Einstellbar	-
SERIE 900 400x900x270/900H 1X NENNWÄRMEBELASTUNG kW 8 REDUZIERTER NENNWÄRMEBELASTUNG kW 3				
SERIE 900 800x900x270/900 2X NENNWÄRMEBELASTUNG kW 8 REDUZIERTER NENNWÄRMEBELASTUNG kW 3				
SERIE 900 800x900x270/900 3X NENNWÄRMEBELASTUNG kW 8 REDUZIERTER NENNWÄRMEBELASTUNG kW 3				
Flüssiggas (G30 50mbar)	90	24	80	-
Erdgas (G20 20mbar)	155R	29.2	Einstellbar	-

4. ARBEITSWEISE MIT EINER GASART, DIE MIT DER ZUR VERFÜGUNG STEHENDEN GASART ÜBEREINSTIMMT

Überprüfen, ob die auf dem Geräteschild angegebene Gasart mit der zur Verfügung stehenden Gasart übereinstimmt. Ferner ist die Übereinstimmung mit den folgenden Angaben zu überprüfen.

4.1 Überprüfung des Förderdrucks (Abb. 3)

Der Förderdruck kann mittels eines Manometers mit U-Rohr oder eines elektronischen Manometers mit einer Minimalaufteilung von 01, mbar gemessen werden.

- Die Schraube "A" aus dem Druckabgreifpunkt "B" ausschrauben.
- Das Manometer positionieren.
- Das Gerät in Betrieb nehmen und überprüfen, ob der Druck mit den vorgegebenen Werten übereinstimmt. Ist dies nicht Fall, ist die Ursache zu ermitteln.
- Danach ist das Gerät erneut zu montieren und der Anschluss zu überprüfen.

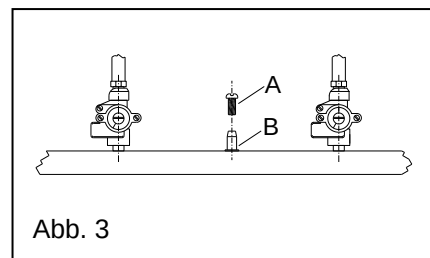


Abb. 3

ACHTUNG: Wenn der gemessene Wert des Versorgungsdrucks außerhalb des in Tabelle 5 angegebenen Intervalls liegt, darf die Installation nicht erfolgen und die Gasversorgungsanstalt ist über die Störung des Netzes zu informieren. Gasabsperrrhahn zudrehen, Druckmessgerät abklemmen, Verschlusschraube wieder einschrauben und Vordertür schließen.

TABELLE 5 - Zulässige Grenzwerte für den Gasversorgungsdruck

Gas	Förderdrucks [mbar] DE		
	nominal	min	max
Flüssiggas G20	20	17	25
Flüssiggas G25	20	17	25
Erdgas G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5

5. EINSTELLUNG FÜR DIE ARBEITSWEISE MIT ANDEREN GASARTEN

Für die Anpassung an eine andere Gasart sind die Düsen auszutauschen. Die reduzierten Nennwärmebelastungen sowie die Position der Primärluft sind wie im folgenden beschrieben einzustellen.

5.1 Austausch der Düse des Hauptbrenners

Für den Austausch der Düse ist das Bedienfeld durch Herausziehen zu entfernen. Die Düse mit einem Schlüssel ausschrauben und wie in den Tabellen 2 und 3 angegeben austauschen.

5.2 Austausch der Düse des Wachflammenbrenners (Abb. 4)

Der Zugang zum Wachflammenbrenner ist erst nach Entfernen des Bedienfelds möglich. Er ist mit einer fest installierten Düse ausgestattet; die Primärluft braucht nicht eingestellt werden. Für den Austausch der Düse "D" die Befestigungsmutter "E" ausschrauben und wie in der Tabelle 2 oder 3 angegeben austauschen.

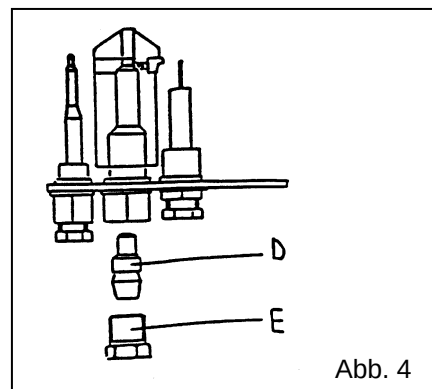


Abb. 4

5.3 Einstellung der reduzierten Nennwärmebelastung (Abb. 5)

Die Schraube "F" der Kleinstflamme lösen und diese solange drehen bis die in der Tabelle 2 oder 3 angegebene reduzierte Nennwärmebelastung erreicht wurde. Überprüfen, ob ausreichend Gas zur Gewährleistung einer stabilen und gleichmäßigen Kleinstflamme und zur Beibehaltung der Höchstleistung - Mindestleistung zugeführt wird.

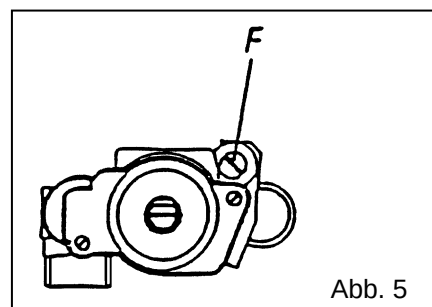


Abb. 5

6. BEDIENUNGSHINWEISE

ACHTUNG: Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes ist die Bratplatte mit warmem Wasser. Das Gerät darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden, da es sich um ein Gerät handelt, das ausschließlich in einer Großküche eingesetzt wird. Ferner ist das Gerät während des Betriebs zu überwachen und dient nur zum Grillen von Lebensmitteln.



ACHTUNG! Die Kochplatte kann schwere Verbrennungen verursachen. Berühren Sie die Kochplatte nicht während des Betriebs und bis zu einer Stunde nach dem Ausschalten

ACHTUNG: Lehnen Sie sich während der Benutzung des Geräts nicht an die mit dem Warnschild gekennzeichneten Oberflächen. Sie können heiß sein, um sich zu erwärmen.

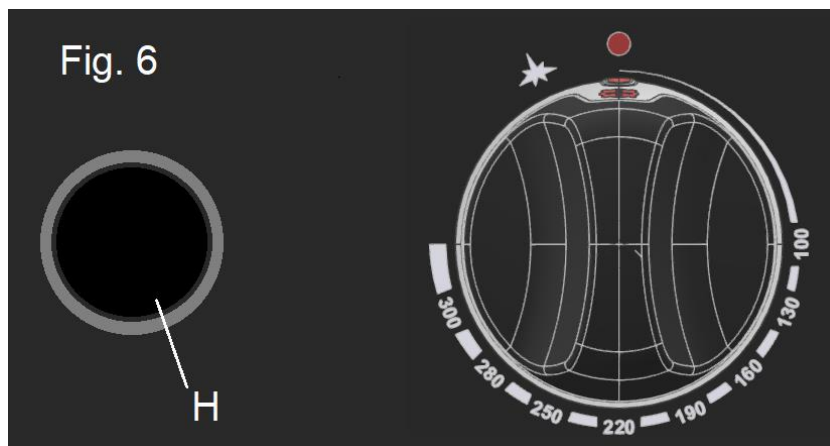
WARNUNG! Schlagen Sie nicht mit Werkzeugen, Schabern oder Spateln auf die Chromplatte. Die Schläge könnten die Kontinuität der Beschichtung beeinträchtigen.

6.1 Zündung des Wachflammenbrenners (Abb. 6)

Auf den Drehschalter "G" drücken und diesen so lange nach links drehen bis sich dieser auf der Position "Zündung Wachflammenbrenner" befindet ★.

Den Drehschalter gedrückt halten und gleichzeitig die Taste "H" Zündung piezoelektrisch. Nach der Zündung des Wachflammenbrenners ist der Drehschalter circa 10/20 Sekunden gedrückt zu halten bis sich das Thermoelement erwärmt hat; danach ist der Drehschalter loszulassen.

Die Flamme durch das sich auf der vorderen Platte befindliche Schauglas überprüfen. Erlischt die Flamme während der Drehschalter gedrückt gehalten oder losgelassen wird, ist der Vorgang zu wiederholen.



6.2 Zündung des Hauptbrenners

Bei gezündetem Wachflammenbrenner den Drehschalter des Thermostats drehen und die gewünschte Gartemperatur einstellen.

6.3 Ausschalten des Hauptbrenners

Den Drehschalter auf die Position ★ "Wachflammenbrenner" drehen. Der Hauptbrenner schaltet sich aus, es bleibt nur der Wachflammenbrenner gezündet.

6.4 Ausschalten beider Brenner

Für das Ausschalten des Wachflammenbrenners und des Hauptbrenners den Drehschalter auf die Position ● "AUS" drehen (Abb. 6).

7. WARTUNG

Es empfiehlt sich, mindestens einmal pro Jahr einen Wartungsvertrag zu unterzeichnen.

Die Bratplatte nach dem Gebrauch mit Schleifleinen.

Sämtliche Teile aus Edelstahl sind sorgfältig mit lauwarmem Wasser zu reinigen.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die abrasive Partikel enthalten. Verwenden Sie keine säurebasierten oder alkalischen Reinigungsmittel. Waschen Sie das Gerät und seine Teile nicht im Geschirrspüler. Reinigen Sie das Gerät nicht mit unter Druck stehenden Wasserstrahlen oder Dampfreinigern.

Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, ist der Gashahn zuzudrehen. Im Falle einer Betriebsstörung oder einer unregelmäßigen Arbeitsweise des Gerätes ist der Hauptgashahn zuzudrehen und der Kundendienst zu verständigen.

Reparaturen dürfen ausschließlich von einem fachkundigen Installateur vorgenommen werden.

SOMMARIO

1. INSTRUCCIONES GENERALES	22
2. INSTALACIÓN	23
2.1 Instalación del aparato	23
2.2 Posicionamiento	23
2.3 Extracción de humo	23
2.4 Conexión del suministro de gas	23
3. CARACTERÍSTICAS	24
TABLA 1	24
TABLA 2	24
TABLA 3	31
4. FUNCIONAMIENTO CON UN GAS IDÉNTICO AL DISPONIBLE	24
4.1 Comprobación de la presión del suministro (Fig. 2)	24
TABLA 4 - Límites de la presión del suministro de gas	24
5. REGULACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS	25
5.1 Sustitución de los inyectores de los quemadores principales	25
5.2 Sustitución de los inyectores de la llama piloto (Fig. 4)	25
5.3 Regulación de la capacidad reducida (Fig. 5)	25
6. INSTRUCCIONES DE USO	25
6.1 Encendido de la llama del piloto (Fig. 6)	25
6.2 Encendido del quemador principal	25
6.3 Apagado del quemador principal	26
6.4 Apagado total	26
7. MANTENIMIENTO	26

1. INSTRUCCIONES GENERALES

Lea atentamente las instrucciones de este manual ya que proporcionan información importante en relación con la seguridad de la instalación, el uso y el mantenimiento.

Conserve este manual para futuras referencias y consultas de los usuarios.

Una vez haya retirado el embalaje, asegúrese de que el equipo esté intacto. En caso de duda, no utilice el equipo y póngase en contacto con personal profesional debidamente cualificado.

Antes de conectar el equipo, asegúrese de que su régimen y potencia se corresponde con el suministro eléctrico y de gas.

El equipo únicamente podrá ser usado por personal formado para su utilización.

Antes de efectuar operaciones de limpieza y mantenimiento, desconecte el equipo del sistema de suministro eléctrico y/o de gas.

Apague el equipo en caso de fallo o mal funcionamiento. Para cualquier reparación, contacte únicamente con un servicio técnico autorizado y solicite la utilización de recambios originales.

El incumplimiento de estas instrucciones puede poner en riesgo la seguridad del equipo.

La conexión, la instalación del sistema y de los dispositivos, la ventilación y la extracción de humos deben efectuarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante y correrán a cargo de profesionales cualificados.

La seguridad eléctrica del equipo únicamente puede garantizarse si existe una conexión adecuada a un sistema efectivo de toma de tierra tal y como prevén las actuales normativas de seguridad para instalaciones eléctricas.

Deberán verificarse las exigencias básicas de seguridad y, en caso de duda, deberá solicitarse una inspección minuciosa del sistema por parte de profesionales debidamente cualificados. El fabricante no podrá ser considerado responsable por ningún daño relacionado con un fallo en la toma de tierra de la instalación.

Este equipo únicamente podrá utilizarse para los fines para los cuales fue específicamente diseñado.

No lave el equipo con chorros directos de agua a alta presión.

No obstruya las aperturas u orificios de ventilación destinados a extracción o salida de calor.

Con el fin de evitar el riesgo de oxidación o agresión de productos químicos en general, las superficies de acero inoxidable deben mantenerse limpias.

Limpie cada día los componentes de acero inoxidable con agua jabonosa tibia, enjuáguelos completamente y séquelos con cuidado.

Absténgase en cualquier caso de limpiar el acero inoxidable con estropajos metálicos de lana de acero, cepillos o rascadores de acero inoxidable ya que podrían desprender partículas ferrosas que, al oxidarse, darían lugar a manchas de herrumbre. La lana de acero inoxidable puede usarse, en caso necesario, en la dirección del acabado satinado.

En el caso de que el equipo no vaya a utilizarse durante un período prolongado, cierre la válvula de gas y limpie a fondo todas las superficies de acero con un trapo humedecido con vaselina con el fin de proporcionarles una capa protectora.

Asimismo, ventile periódicamente la habitación.

Antes de efectuar la conexión, compruebe en la placa de especificaciones técnicas que el equipo ha sido probado y homologado para el tipo de gas disponible en las instalaciones del usuario.

En el caso de que el tipo de gas indicado en la placa no se encuentre disponible, siga las instrucciones del párrafo "Conversión a diferentes tipos de gas".

El fabricante del aparato rechaza cualquier responsabilidad por posibles errores existentes en este manual e imputables a errores de impresión o transcripción. También se reserva el derecho a efectuar modificaciones en el producto si las considera útiles o necesarias sin poner en riesgo las características esenciales del mismo.

La empresa fabricante rechaza cualquier responsabilidad en el caso de que no exista un cumplimiento estricto de las normas contempladas en este manual.

El fabricante del aparato rechaza cualquier responsabilidad por daños producidos por una instalación deficiente, manipulación o uso inadecuado del aparato, mantenimiento deficiente, incumplimiento de las normativas locales y uso por parte de personal no cualificado.

LA ELIMINACIÓN DEL DISPOSITIVO AL FINAL DE SU CICLO DE VIDA DEBE REALIZARSE SEGÚN LA NORMATIVA VIGENTE. EL MATERIAL DEBE SER ENTREGADO A UNA ORGANIZACIÓN AUTORIZADA PARA SU RECOGIDA Y TRATAMIENTO.

2. INSTALACIÓN

2.1 Instalación del aparato

Las operaciones de instalación así como cualquier modificación para la utilización del aparato con otros tipos de gas, la primera puesta en funcionamiento y la reparación de cualquier defecto en el sistema deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado de conformidad con las leyes vigentes.

Los sistemas de gas y electricidad así como las habitaciones en la cuales ha de efectuarse la instalación deben cumplir las normativas existentes en las distintas áreas y deberá tenerse particularmente en cuenta el hecho de que el aire necesario para la combustión de los quemadores es equivalente a 2 m³/h por Kw de potencia instalada y que deberá respetarse la normativa de prevención de accidentes.

2.2 Posicionamiento

Retire el embalaje de los dispositivos y sitúelos en el lugar donde se utilizarán, nivelándolos y regulando su altura mediante los pies ajustables u otros medios.

Retire la película protectora de los paneles externos despegándola suavemente para evitar que la cola quede adherida. Las paredes adyacentes al aparato deben ser protegidas contra las temperaturas elevadas. Instale placas refractarias entre las paredes y los aparatos y ubíquelos a una distancia mínima de 200 mm de las paredes laterales o trasera.

2.3 Extracción de humo

Los aparatos deben instalarse en habitaciones adecuadas para la extracción del producto de la combustión, de conformidad con lo dispuesto por las instrucciones referidas a la instalación.

Nuestro equipo ha recibido la consideración de:

APARATOS A GAS DE TIPO "A1"

Los aparatos de tipo A1 tienen que instalarse en locales suficientemente ventilados para prevenir la concentración de sustancias perjudiciales para la salud en la habitación en la que se instale el aparato. No se han concebido para conectarlos a un conducto de evacuación de los productos de la combustión. Esos aparatos tienen que evacuar los productos de la combustión en campanas específicas o dispositivos similares conectados a una chimenea eficiente o directamente al exterior.

Como alternativa se admite la utilización de un aspirador de aire conectado directamente al exterior que aspire un volumen no inferior a 1 m³/h de humo por cada kW de potencia absorbida por los aparatos utilizados.

2.4 Conexión del suministro de gas

Consulte la placa de características (fig. 1), situada bajo los quemadores en el lateral izquierdo, con el fin de comprobar que el aparato ha sido probado y homologado para el tipo de gas suministrado al usuario.

				CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
				II2H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT PT - GB - CZ - SK SI - ES - CH - TR	
				II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE FI - GR - LV - LT NO - RO - SK - SI SE - TR	
	TIPO/TYPE A1 MOD.										
NR.				II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH	
				II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR	
$\sum Q_n$				II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
Kw				II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO	
G30-G31 Kg/h	G20 m ³ /h	G25 m ³ /h		II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
				II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO	
				I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU	
				I2E	P mbar			20		LU - PL	
Vac				Kw	Hz	Made in Italy					

Fig. 1

Fig. 1

Compruebe que los difusores de gas del aparato son adecuados para el suministro de gas disponible.

Compruebe en la placa de características que el reductor de presión es adecuado para el suministro eléctrico disponible. Si la presión del suministro de gas sufre una desviación superior al 10% respecto a la presión nominal, instale un regulador de presión antes de la conexión con el aparato para asegurarse de que se mantiene la presión nominal. No reduzca el diámetro del tubo entre el reductor y el aparato. Instale un filtro de gas antes del regulador de presión con el fin de optimizar el funcionamiento eficiente del mismo.

3. CARACTERÍSTICAS

La placa de datos se encuentra en la base del armario

- Aparatos por categoría II2h3+
- Presión de suministro: Butano/Propano (G30-G31) 28-30/37mbar
Gas natural "H" (G20) 20mbar

TABLA 1

MODELO	DIMENSIONES mm (L x P)	GAS CONEXIÓN	POTENCIA kW	CONSUMO GAS Kg/h	CONSUMO GAS m³/h	TIPO
SERIE 700	400x730	1/2" Gc ISOR7	7	0,55	0,74	A1
SERIE 700	800x730		14	1,10	1,48	A1
SERIE 700	1200x730		21	1,65	2,22	
SERIE 980	400x900	1/2" Gc ISOR7	8	0,63	0,85	A1
SERIE 980	800x900		16	1,26	1,70	A1
SERIE 980	1200x900		24	1,89	2,55	A1

TABLA 2

	Injector Quemador Ø 1/100 mm	Injectores piloto Nº	By-pass Ø 1/100 mm	Aire Primario desde "x" mm
SERIE 700 400x700x900/270	1x CAPACIDAD NOMINAL	KW 7	CAPACIDAD REDUCIDA	KW 3
SERIE 700 800x700x900/270	2x CAPACIDAD NOMINAL	KW 7	CAPACIDAD REDUCIDA	KW 3
SERIE 700 1200x700x900/270	3x CAPACIDAD NOMINAL	KW 7	CAPACIDAD REDUCIDA	KW 3
(G30-G31) PROPANO BUTANO	95	24	90	-
(G20) GAS NATURAL	140R	29.2	Ajustable	-
SERIE 900 400x900x900/270	1x CAPACIDAD NOMINAL	KW 8	CAPACIDAD REDUCIDA	KW 3
SERIE 900 800x900x900/270	2x CAPACIDAD NOMINAL	KW 8	CAPACIDAD REDUCIDA	KW 3
SERIE 900 800x900x900/270	2x CAPACIDAD NOMINAL	KW 8	CAPACIDAD REDUCIDA	KW 3
(G30-G31) PROPANO BUTANO	105	24	90	-
(G20) GAS NATURAL	155R	29.2	Ajustable	-

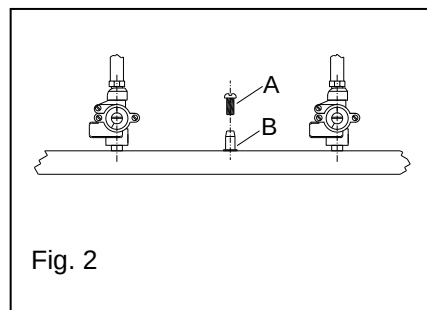
4. FUNCIONAMIENTO CON UN GAS IDÉNTICO AL DISPONIBLE

Compruebe que las indicaciones en la placa de características se corresponden con las propiedades del gas suministrado. Compruebe asimismo que se cumple lo especificado a continuación.

4.1 Comprobación de la presión del suministro (Fig. 2)

La presión del suministro debe medirse utilizando un manómetro que incorpore un tubo en forma de U o bien con la ayuda de un manómetro electrónico con una graduación mínima de 0,1 mbar.

- Afloje el tornillo "A" en la toma de presión "B".
- Aplique el manómetro.
- Encienda el dispositivo y compruebe que la presión es la prevista, en caso contrario, compruebe las causas de la desviación.
- Al final de la operación, vuelva a montar el dispositivo y compruebe la conexión.



ADVERTENCIA: Si el valor de la presión de alimentación se mide fuera de la gama que aparece en la Tabla 4, no es posible instalar y debe informar al proveedor de gas anomalía de la red. Cierre la válvula de interceptación del gas, desconecte el manómetro, sustituir el tornillo de cierre y cierre la puerta frontal.

TABLA 4 - Límites de la presión del suministro de gas

Gas	Presión del Suministro (mbar)		
	Nominal	Minimo	Máximo
Gas Natural G20	20	17	25
Gas Propano/Butano G30-G31	28 - 30/37	20/25	35/45

5. REGULACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS

Para efectuar esta operación, por ejemplo con el fin de pasar de gas natural a gas líquido, los inyectores de los quemadores principales y de las llamas piloto han de sustituirse y debe regularse el by-pass del mínimo (consulte las tablas 2). Todos los inyectores necesarios para la regulación se suministran en una pequeña bolsa junto al aparato. Los inyectores de los quemadores principales están calibrados en centésimas de milímetro mientras que los de la llama piloto poseen un número de referencia.

5.1 Sustitución de los inyectores de los quemadores principales

Para cambiar el inyector quitar tirando el panel de control; con una clave de 12 desenroscar el inyector y sustituir las de acuerdo con la tabla 2.

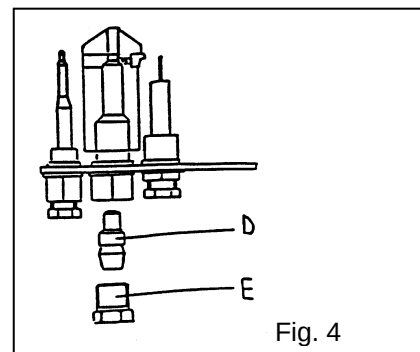


Fig. 4

5.2 Sustitución de los inyectores de la llama piloto (Fig. 4)

Para cambiar el inyector quitar tirando el panel de control

El inyector de la llama piloto es fijo y no se requiere ninguna regulación de aire primario. Para cambiar el inyector "D" aflojar la tuerca de fijación "E" y sustituir el inyector de acuerdo con la Tabla 2.

Después de hacer la conversión debe ser aplicado sobre la placa (Fig. 1), en el espacio correspondiente la etiqueta que indica el nuevo tipo de gas que se puede utilizar.

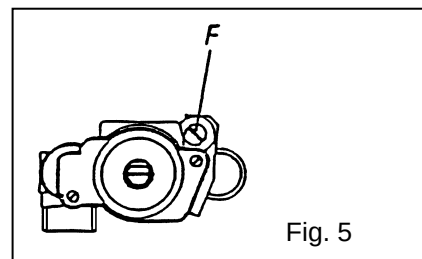


Fig. 5

5.3 Regulación de la capacidad reducida (Fig. 5)

Desenroscar el tornillo "F" del mínimo y girarlo hasta que obtenga la capacidad reducida especificada en la Tabla 2. Compruebe que la cantidad de gas es suficiente para mantener un mínimo estable y uniforme, resistir el flujo de capacidad máxima - capacidad mínima.

6. INSTRUCCIONES DE USO

¡ADVERTENCIA! :Antes de usar el dispositivo, usted tiene que limpiar la placa con agua caliente.

El aparato debe ser utilizado por personal cualificado, ya que está destinado para el uso de la cocina profesional. También debe ser utilizado bajo la supervisión y sólo para asar los alimentos.



¡ADVERTENCIA! La placa de cocción puede provocar quemaduras graves, no toque la placa cuando el aparato esté en funcionamiento y hasta una hora después de apagarlo.

¡ADVERTENCIA! Mientras usa el aparato, no se apoye en las superficies identificadas por la señal de advertencia, ya que pueden calentarse.

¡ADVERTENCIA! No golpee la placa de cromo con herramientas, raspadores o paletas. Los golpes podrían comprometer la continuidad del recubrimiento de cromo.



Fig. 6

6.1 Encendido de la llama del piloto (Fig. 6)

Pulse nel mando de "G" y gire a la izquierda hasta la posición ★ de encendido de la llama piloto.

Mantener presionado el mando y al mismo tiempo presionar el botón "H" para encender la llama del piloto. Después de encender la llama del piloto para mantener el mando durante unos 10-20 segundos con el fin de calentar el termopar, después de lo cual la liberación.

La llama es observable desde el orificio indicador de visibilidad situado en el panel frontal. En el caso de que, durante o después de liberar el mando, la llama se apaga, repita la operación.

6.2 Encendido del quemador principal

Con el piloto encendido, gire el mando del termostato y elegir la temperatura de cocción deseada.

6.3 Apagado del quemador principal

Gire el mando hacia la llama del piloto ★: el quemador principal se apaga, quedando sólo encendida la llama del piloto.

6.4 Apagado total

Para apagar la llama piloto y el quemador principal, gire el mando a la posición ● "cerrado". (Fig. 6).

7. MANTENIMIENTO

Se recomienda tomar un contrato para el mantenimiento al menos una vez al año.

Limpiar la placa de cocción después de su uso paño de esmeril.

La limpieza de las piezas de acero debe hacerse con cuidado, utilizando agua tibia.

No use detergentes que contengan partículas abrasivas. No use detergentes ácidos o alcalinos. No lave el aparato ni sus piezas en el lavavajillas. No limpie el aparato con chorros de agua a presión o limpiadores a vapor.

Si la unidad no se utiliza durante un cierto período de tiempo, cierre la llave de paso del gas. En caso de fallo del equipo, o funcionamiento irregular, es necesario cerrar la válvula principal del flujo de gas y llame al servicio técnico.

Todo el mantenimiento y reparación debe ser realizada por un instalador autorizado.

محتويات

1.	تعليمات عامة	Pag. 27
2.	التركيب	Pag. 27
3.	ميزات تقنية	Pag. 28
4.	المتاحة أن إلى إيدنتيكال الغاز تزويد مع التشغيل	Pag. 29
5.	الغاز من أخرى أنواع مع التشغيل نظام	Pag. 30
6.	التشغيل تعليمات	Pag. 30
7.	اعمال صيانة	Pag. 30

1. تعليمات عامة

اقرأ التعليمات الواردة في هذا الدليل بحرص حيث يقدمون مشورة هامة بشأن سلامة التركيب والاستخدام والصيانة. احتفظ بهذا الكتيب لأية مشاورات أخرى من قبل مختلف المشغلين. بعد إزالة التعبئة، تأكد من أن المعدات سليمة. في حالة الشك، لا تستخدم المعدات والاتصال بالموظفين المؤهلين مهنيًا. قبل توصيل الجهاز، تأكد من أن التقييم يقابل ذلك من أنابيب الغاز. ولا يجوز استخدام المعدات إلا من قبل الموظفين المدربين على استخدامها. قبل إجراء التنظيف والصيانة، افصل الجهاز عن نظام إمداد الغاز. قم بإيقاف تشغيل الجهاز في حالة حدوث خلل أو خلل. عن أي إصلاحات فقط الاتصال بمركز خدمة في معتمد وطلب استخدام قطع الغيار الأصلية. قد يؤدي عدم مراعاة ما سبق إلى تعريض سلامة المعدات للخطر. يجب أن يتم توصيل وتركيب النظام والأجهزة والتهوية واستخلاص الأبخرة وفقا لتعليمات الشركة الصانعة، من قبل الموظفين المتخصصين مهنيًا، وفقا للمعايير. ويجب ألا تستخدم هذه المعدات إلا للغرض الذي صممت خصيصا له. لا تغسل المعدات مباشرة، وارتفاع ضغط الطائرات من الماء. لا تعيق فتحات أو فتحات لاستخراج أو إطلاق الحرارة. وذلك لتجنب خطر الصدأ أو هجوم كيميائي بشكل عام، والأسطح الفولاذ المقاوم للصدأ يجب أن تبقى نظيفة بشكل صحيح. تنظيف الأجزاء في الفولاذ المقاوم للصدأ يوميا مع الماء الدافئ والصابون، ثم شطف جيدا وجافة بعناية. على أي حال ينبغي أن يتم تنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ مع منصبات من الصوف الصلب، فرش أو كاشطات في الصلب القياسية، في أنها يمكن أن تودع الجسيمات الحديدية التي، عن طريق التآكسد، تسبب البقع الصدأ. ويمكن استخدام الصوف المقاوم للصدأ، إذا لزم الأمر، في اتجاه الانتهاء من الساتان. إذا لم يتم استخدام المعدات لفترات طويلة، أغلق صمام الغاز ومسح جميع الأسطح الفولاذية بقوة مع قطعة قماش مبللة مع زيت الفازلين من أجل تطبيق طبقة واقية؛ كما يتم بث الغبار بشكل دوري. قبل إجراء الاتصال، تحقق من لوحة البيانات التقنية التي تم اختبار الجهاز ونوع الموافقة على نوع من الغاز المتاحة في مقر المستخدم. "إذا كان نوع الغاز المشار إليه على اللوحة غير متوفر، اتبع التعليمات الواردة في الفقرة "تحويل إلى نوع مختلف من الغاز". ترفض الجهة المصنعة للجهاز كل مسؤولية عن الخطأ المحتمل الوارد في هذا الكتيب الذي لا يمكن إخضاعه لأخطاء الطباعة أو النسخ. كما يحتفظ لنفسه بالحق في إدخال تغييرات على المنتج إذا كان يحتفظ بالمعلومات المفيدة أو الضرورية دون المساس بالخصائص الأساسية. شركة التصنيع ترفض أي مسؤولية إذا لم يتم التقيد بالصارم بالقواعد الواردة في هذا الدليل. إن الجهة المصنعة للجهاز ترفض جميع المسؤولية عن الأضرار الناجمة عن التركيب الخاطئ، العبث بالجهاز، الاستخدام غير السليم، سوء الصيانة، عدم مراعاة اللوائح المحلية والاستخدام غير المهرة. إن تفريغ آلة عندما لا يكون هناك أكثر من استخدام يجب القيام به في الامتثال للقانون. يجب أن يتم تسليم الجهاز إلى شركة مصرح بها للتفريغ من آلة وعناصرها.

2. التركيب

2.1 الجهاز تركيب

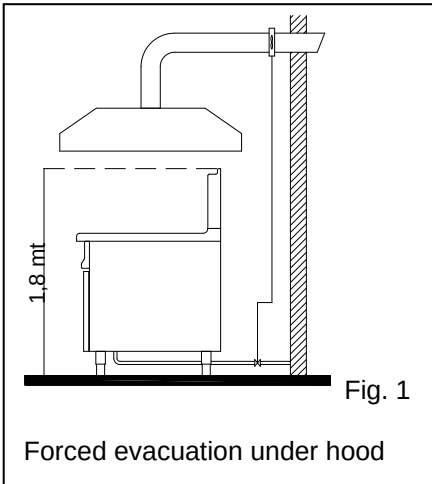
أخطاء أي ومعالجة التشغيل وبدء، الغاز من أخرى أنواع مع للاستخدام تحويل وأي، التركيب عمليات تتم أن يجب الحالية للقوانين وفقا، مؤهلين موظفين قبل من إلا، الأنظمة في وبوجه، المناطق مختلف في الموجودة الأنظمة فيها الأجهزة تركيب يتم التي والغرف الغاز أنظمة تستوفي أن يجب منع لوائح وأن مثبت كيلوواط لكل ساعة / 3 م 2 يساوي الشعلات لاحتراق المطلوب الهواء أن مراعاة يجب خاص مراعاتها يجب الحوادث

2.2 التثبيت

أو للتعديل قابل قدم طريق عن ارتفاعها وتنظيم لهم وتسوية، الاستخدام مكان في ووضعها التعبئة من الأجهزة إزالة أخرى وسائل

البقاء من الغراء لمنع ببطء فصلها، الخارجية الألواح من واقية الفيلم إزالة

الأقل على الأجهزة وضع بينهما الحرارية صهر وضع. الحرارة ضد محمية للجهاز المجاورة الجدران تكون أن المهم من



2.3 الأبخرة استخلاص

يخطط توصيلها ليتم مصممة ليست وهي. الوحدة تركيب فيها يتم التي الغرفة في الضارة المواد تركيزات منع أجل من التهوية جيدة أماكن في A النوع من الأجهزة تركيب يجب، المثبتة الكفاءة بمداخل المتصلة، المماثلة الأجهزة أو، المناسبة الأغشية في للاحتراق القابلة المنتجات بتصريف الأجهزة هذه تقوم أن يجب، للاحتراق القابلة المواد من التصريف الخارج، بالتنفس مباشرة متصلة تكون قد أو

لرفاه اللازمة الهواء تبادل طريق عن زيادة ذلك بعد سيتم والتي ،كافية قدرة مع ،خارجية بمنطقة مباشرة متصلة ،استخلاص مروحة باستخدام يسمح ،ذلك تعذر وإذا المثبتة الغاز الطاقة من كيلوواط كل ل ساعة / مكعب متر 35 من يقرب ما ،الحالية اللوائح بموجب العمال ،الحالة هذه في .السيارة محرك غطاء تحت الدخان القسري الإخلاء

1.8 للجهاز العادم ماسورة نهاية تكون أن يجب

الأرض (الجهاز عليها يقف التي الأرض فوق الأقل على متر

1 الشكل (المحرك غطاء نفس داخل الاحتراق دخان أنبوب فم يكون أن ويجب ،)

الإخلاء بنظام متصلا بالجهاز الخاص الغاز توصيل يكون أن يجب .)

انخفاض حالة في الكهرائي التيار قطع يمكن بحيث لقسري

الساري القانون بموجب المطلوب الحد عن قدرته

بدوناً للجزء الغاز امدادات استعادة فقط الممكن من يكون أن يجب

2.4 الغاز توصيل

المستخدم يستخدمه الذي الغاز لنوع عليها والموافقة اختبارها تم قد الجهاز أن، الأسر الجانب على الجرائق تحت، (2 الشكل) التقييم لوحة من تحقق

المتاحة الغاز لإمدادات مناسبة هي الجهاز على نوزلر أن من تحقق

للجهاز الغاز إمدادات إلى إليغوت هو الضغط المخفض أن التقسيم لوحة على تحقق

			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	
			II2H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT PT - GB - CZ - SK SI - ES - CH - TR
			II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE FI - GR - LV - LT NO - RO - SK - SI SE - TR
	TIPO/TYPE A1 MOD.								
NR.			II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH
			II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR
			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL
ΣQ_n			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO
Kw									
G30-G31 Kg/h	G20 m³/h	G25 m³/h	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE
			II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO
			I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU
			I2E	P mbar			20		LU - PL
Vac Kw Hz Made in Italy									

Fig. 2

السعي لضغط على الحفاظ لضمان للجهاز المنبع الضغط منظم ضبط على احرص ،السعي الضغط من 10% من بأكثر الغاز إمدادات ضغط انحرف إذا

والجهاز المخفض بين الأنوب قطر تقلل لا

التشغيل كفاءة تحسين أجل من الضغط منظم من المنبع الغاز مرشح تناسب

3. مزات تقنية

الخزانة يسار على البيانات لوحة وضع يتم

الفئة في الأجهزة

50mbar (G30-G31) البرويان / البوتان :العرض ضغط

TABLE 1

MODEL	DIMENSIONS cm (L x W)	GAS COUPLING	GAS CAPACITY kW	CONSUMPTION RATE Kg/h	TYPE
SERIE 700	400x730	1/2" Gc ISOR7	7	0,55	A1
SERIE 700	800x730		14	1,10	A1
SERIE 700	1200X730		21	1,65	
SERIE 900	400x900	1/2" Gc ISOR7	8	0,63	A1
SERIE 900	800x900		16	1,26	A1
SERIE 900	1200x900		24	1,89	A1

TABLE 2

	Main burner injectors Ø 1/100 mm	Pilot light injectors No.	By-pass Ø 1/100 mm	Primary air pos. main burner (size in mm)
SERIES 700 400x730x270/900H	1X	NOMINAL CAPACITY KW 7	REDUCED CAPACITY KW 3	
SERIES 700 800x730x270/900H	2X	NOMINAL CAPACITY KW 7	REDUCED CAPACITY KW 3	
SERIES 700 1200x730x270/900H	3X	NOMINAL CAPACITY KW 7	REDUCED CAPACITY KW 3	
Liquid gas (G30 50mbar)	95	24	90	-
SERIES 900 400x900x270/900H	1X	NOMINAL CAPACITY KW 8	REDUCED CAPACITY KW 3	
SERIES 900 800x900x270/900H	2X	NOMINAL CAPACITY KW 8	REDUCED CAPACITY KW 3	
SERIES 900 1200x900x270/900H	2X	NOMINAL CAPACITY KW 8	REDUCED CAPACITY KW 3	
Liquid gas (G30 50mbar)	105	24	90	-

4. المتاحة أن إلى إيدنتيكال الغاز تزويد مع التشغيل

أدناه المؤشرات مع المراسلات من أيضا تحقق. الموزعة الغاز مع تتوافق البيانات لوحة على المؤشرات كانت إذا ما تحقق

التحقق من ضغط العرض (الشكل 3) 4.1

أو من النوع الإلكتروني مع الحد الأدنى من الدرجات 0.1 ميغا بار، U ويمكن قياس ضغط العرض عن طريق قياس الضغط مع أنبوب على شكل حرف "B" من الصنبور الضغط "A" فك المسمار

ضع مقياس الضغط

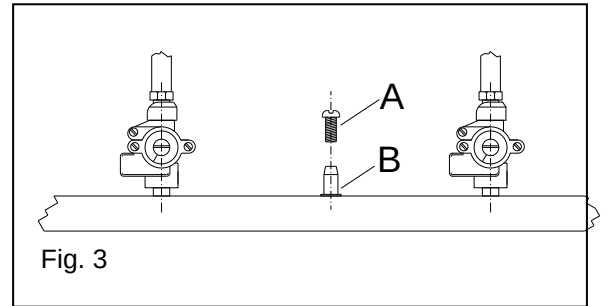
قم بتشغيل الجهاز والتحقق من أن الضغط هو المقصود: وإلا تحقق من السبب

في نهاية العملية، إعادة تجميع الجهاز والتحقق من الاتصال

الجهاز تركيب من بدلا 5، الجدول في المذكورة العتبات ضمن ليس الضغط قياس كان إذا: تنبيه
الخاص الكهربائي التيار إمدادات مع خطأ عن للإبلاغ بك الخاص الغاز مزود الاتصال عليك يجب
بك.

سابقا التراجع قد كنت المسمار حتى والقيام، الضغط قياس جهاز وافصل، الغاز صمام أغلق
الأمامية اللوحة وإغلاق

الغاز تغذية لضغط بها المسموح العتبات - 5 الجدول



Gas	Supply pressure [mbar]		
	nominal	min	max
Liquid gas G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

5. الغاز من أخرى أنواع مع التشغيل نظام

مبين هو كما ينظم الأساسي الهواء وموقف قدرات وتخفيض الحقن تغيير يتم أن يجب العملية هذه تنفيذ أجل من أدناه

الرئيسي الموقد حاقن استبدال 5.1

وفقا واستبدالها الحاقن فك البراغي مفك باستخدام. التحكم لوحة، سحبه طريق عن، حاقن إزالة تغيير أجل من 3. و 2 للجدولين

(الشكل) الطيار اللهب حاقن استبدال 5-2

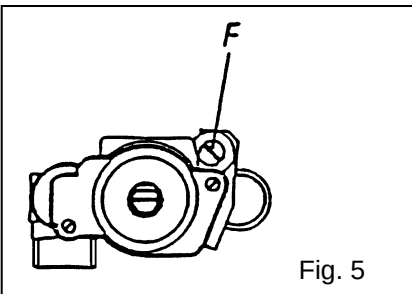
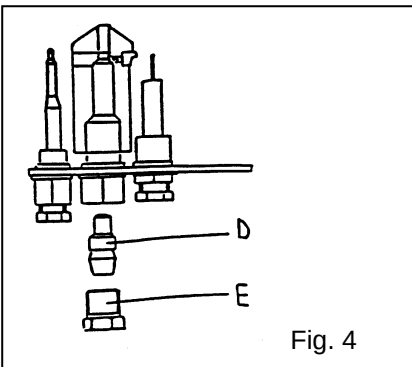
التحكم لوحة إزالة بعد إلا الطيار اللهب إلى الوصول يمكن لا
اله تنظيم إلى حاجة هناك وليس ثابت حاقن على يحتوي أنه .

تغيير أجل من. الأساسي واء

3. أو 2 للجدول وفقا، حاقن واستبدال "E" المرفق الجوز فك "D" حاقن

(الشكل) المخفضة القدرة تنظيم 5.3

مخفضة قدرة على الحصول يتم حتى وتحويله الأدنى الحد من "F" المسمار فك
ا على للحفاظ كافية الغاز كمية أن من التحقق 3. أو 2 الجدول في إليها المشار
وحت ستقرار



6. تعليمات التشغيل

الساخن بالماء لتنظيفها لوحة الجهاز استخدام قبل :تنبيه

الطعام لاستجواب فقط إشراف تحت تستخدم أن يجب كما .المهنية للمطابخ فقط مخصص جهاز أنه حيث ،المؤهلين الموظفين قبل من الجهاز استخدام يجب

!!الحذر! فقط استخدام الجهاز تحت المراقبة

تحذير! قد تتسبب لوحة الطبخ في حدوث حروق شديدة ، ولا تلمس الصفيحة الساخنة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل وبعد ساعة من إيقاف تشغيله
الدخان وبالتالي الروائح الكريهة

تحذير! لا تضغط على لوحة الكروم بالأدوات. هذا يفسد طلاء الكروم



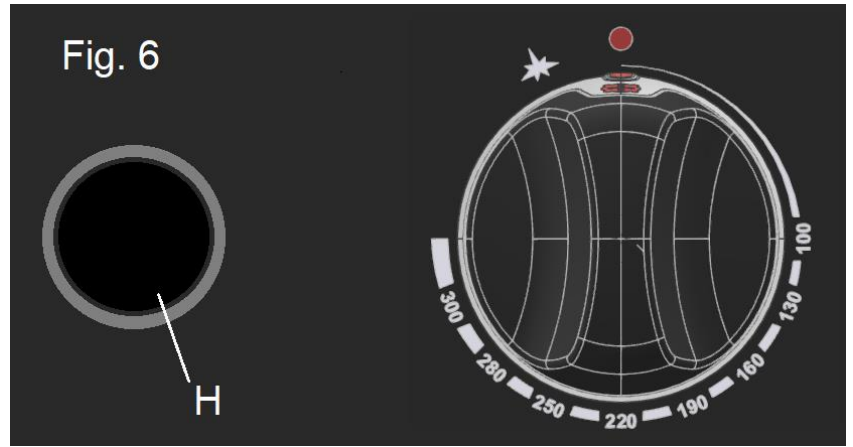
6.1 (الشكل) الطيار اللهب إضاءة 6.1

لهب الإضاءة وضع الطيار ما بقدر اليسار إلى وتحويله مقبض على اضغط

من ثانية 10/20 لمدة بالكامل الضغط مقبض إبقاء الطيار لهب أضواء أن بعد .الاشتعال لبطارية "H" زر على اضغط الوقت نفس وفي الباب مقبض على الضغط إبقاء

عنه الافراج ذلك وبعد ،الحرارية تسخين أجل

اللهب يمكن ملاحظتها من حفرة تجسس على اللوحة الأمامية .يجب أن تخرج الشعلة أثناء أو بعد تحرير المقبض كرر العملية



إضاءة الموقد الرئيسي 6.2

مع الشعلة الطيار مضاءة، وتحويل مقبض الباب من الحرارة إلى اليسار واختيار درجة حرارة الطهي المطلوبة

الرئيسي الموقد إحراق 6.3

مضاءة تزال لا الطيار لهب فقط يخرج الرئيسي الموقد :الطيار اللهب موقف إلى المقبض تحويل

الإطفاء إجمالي 6.4

(6 الشكل) "إيقاف" موقف إلى المقبض وتحويل ،الرئيسي والموقد الطيار اللهب إطفاء أجل من

7. أعمال صيانة

السنة في واحدة مرة صيانة عقد بتوقيع نوصي

بشكل عليه الحفاظ أجل من اللوحة سطح على تطبق أن يجب الطهي زيت من رقيقة طبقة تنظيف بعد .الصنفرة من قماش بقطعة استخدامها بعد الطهي لوحة نظف
أفضل

لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على جزيئات كاشطة .لا تستخدم المنظفات الحمضية أو القلوية .لا تغسل الجهاز أو أجزائه في غسالة الصحون .لا تنظف
الجهاز بوقائع المياه المضغوطة أو منظفات البخار

وأن جليخ منتجات على تحتوي لا أنها من تأكد ،المنظفات أو الصابون تستخدم كنت إذا .الدافئ الماء باستخدام وذلك ،بلطف تنظيفها يجب للصدأ المقاوم الفولاذ في الأجزاء
للصدأ المقاوم الفولاذ لتنظيف ينصح

مركز واستدعاء الديك مدخل الغاز الرئيسي إغلاق خلل أو الجهاز في خطأ وجود حالة في .الغاز إمدادات الديك أغلق ،الزمن من معينة لفترة الجهاز استخدام يتم لم إذا
التقنية الخدمة

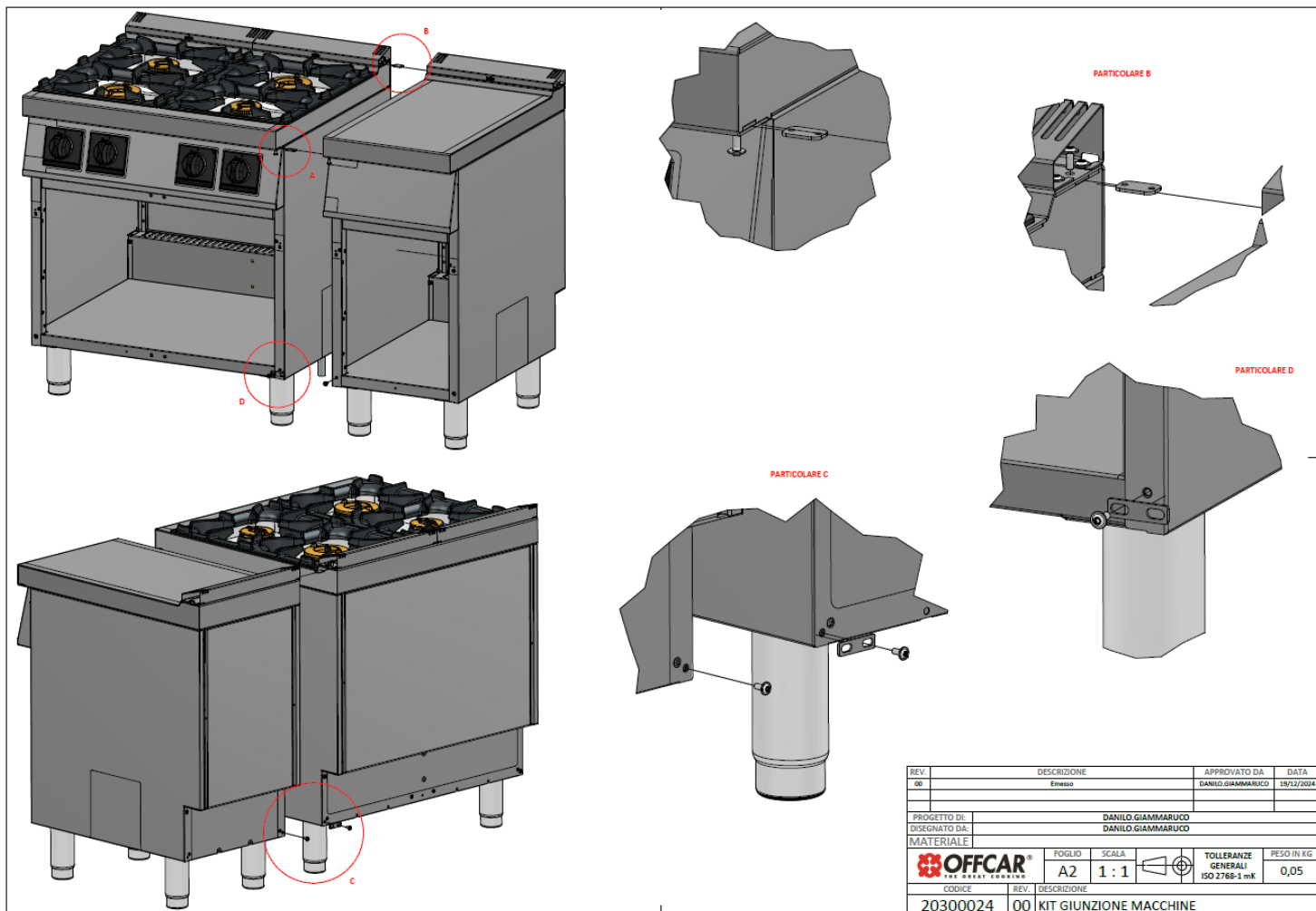
المهرة المثبت قبل من الخطأ وتصحيح الإصلاحات جميع تتم أن يجب

TABLE 4

MODELLO MODEL	PIASTRA PLATE PLAQUE	CROMATURA CHROME PLATING CHROMAGE	POTENZA POWER PUISSANCE [KW]	DIMENSIONI DIMENSIONS [mm]
M7FTG40LC	liscia smooth lisse	Lucida Shiny Brillant	7	400x730x900
M7TFGLC	liscia smooth lisse	Lucida Shiny Brillant	7	400x730x290
M7FTG40LS	liscia smooth lisse	Satinata Satin Satin	7	400x730x900
M7TFGLS	liscia smooth lisse	Satinata Satin Satin	7	400x730x290
M7FTG40RS	rigata ribbed nervuré	Satinata Satin Satin	7	400x730x900
M7TFGRS	rigata ribbed nervuré	Satinata Satin Satin	7	400x730x290
M9FTG40LC	liscia smooth lisse	Lucida Shiny Brillant	8	400x900x900
M9TFGLC	liscia smooth lisse	Lucida Shiny Brillant	8	400x900x290
M9FTG40LS	liscia smooth lisse	Satinata Satin Satin	8	400x900x900
M9TFGLS	liscia smooth lisse	Satinata Satin Satin	8	400x900x290
M9FTG40RS	rigata ribbed nervuré	Satinata Satin Satin	8	400x900x900
M9TFGRS	rigata ribbed nervuré	Satinata Satin Satin	8	400x900x290
M7FTG80LRC	2/3 liscia 1/3 rigata 2/3 smooth 1/3 ribbed 2/3 lisse 1/3 nervuré	Lucida Shiny Brillant	14	800x730x900
M7TFGLRC	2/3 liscia 1/3 rigata 2/3 smooth 1/3 ribbed 2/3 lisse 1/3 nervuré	Lucida Shiny Brillant	14	800x730x290
M7FTG80LC	liscia smooth lisse	Lucida Shiny Brillant	14	800x730x900
M7TFGLLC	liscia smooth lisse	Lucida Shiny Brillant	14	800x730x290
M7FTG80LRS	2/3 liscia 1/3 rigata 2/3 smooth 1/3 ribbed 2/3 lisse 1/3 nervuré	Satinata Satin Satin	14	800x730x900
M7TFGLRS	2/3 liscia 1/3 rigata 2/3 smooth 1/3 ribbed 2/3 lisse 1/3 nervuré	Satinata Satin Satin	14	800x730x290
M7FTG80LS	liscia smooth lisse	Satinata Satin Satin	14	800x730x900
M7TFGLLS	liscia smooth lisse	Satinata Satin Satin	14	800x730x290
M7FTG80RS	rigata ribbed nervuré	Satinata Satin Satin	14	800x730x900

M7TFGRRS	rigata ribbed nervuré	Satinata Satin Satin	14	800x730x290
M9FTG80LRC	2/3 liscia 1/3 rigata 2/3 smooth 1/3 ribbed 2/3 lisse 1/3 nervuré	Lucida Shiny Brillant	16	800x900x900
M9TFGLRC	2/3 liscia 1/3 rigata 2/3 smooth 1/3 ribbed 2/3 lisse 1/3 nervuré	Lucida Shiny Brillant	16	800x900x290
M9FTG80LC	liscia smooth lisse	Lucida Shiny Brillant	16	800x900x900
M9TFGLLC	liscia smooth lisse	Lucida Shiny Brillant	16	800x900x290
M9FTG80LRS	2/3 liscia 1/3 rigata 2/3 smooth 1/3 ribbed 2/3 lisse 1/3 nervuré	Satinata Satin Satin	16	800x900x900
M9TFGLRS	2/3 liscia 1/3 rigata 2/3 smooth 1/3 ribbed 2/3 lisse 1/3 nervuré	Satinata Satin Satin	16	800x900x290
M9FTG80LS	liscia smooth lisse	Satinata Satin Satin	16	800x900x900
M9TFGLLS	liscia smooth lisse	Satinata Satin Satin	16	800x900x290
M9FTG80RS	rigata ribbed nervuré	Satinata Satin Satin	16	800x900x900
M9TFGRRS	rigata ribbed nervuré	Satinata Satin Satin	16	800x900x290
M7FTG12LRC	2/3 liscia 1/3 rigata 2/3 smooth 1/3 ribbed 2/3 lisse 1/3 nervuré	Lucida Shiny Brillant	21	1200x730x900
M7FTG12LRC	2/3 liscia 1/3 rigata 2/3 smooth 1/3 ribbed 2/3 lisse 1/3 nervuré	Lucida Shiny Brillant	21	1200x730x290
M7FTG12LC	liscia smooth lisse	Lucida Shiny Brillant	21	1200x730x900
M7FTG12LC	liscia smooth lisse	Lucida Shiny Brillant	21	1200x730x290
M7FTG12LRS	2/3 liscia 1/3 rigata 2/3 smooth 1/3 ribbed 2/3 lisse 1/3 nervuré	Satinata Satin Satin	21	1200x730x900
M7FTG12LRS	2/3 liscia 1/3 rigata 2/3 smooth 1/3 ribbed 2/3 lisse 1/3 nervuré	Satinata Satin Satin	21	1200x730x290
M7FTG12LS	liscia smooth lisse	Satinata Satin Satin	21	1200x730x900
M7FTG12LS	liscia smooth lisse	Satinata Satin Satin	21	1200x730x290
M9FTG12LRC	2/3 liscia 1/3 rigata 2/3 smooth 1/3 ribbed 2/3 lisse 1/3 nervuré	Lucida Shiny Brillant	24	1200x900x290
M9FTG12LRC	2/3 liscia 1/3 rigata 2/3 smooth 1/3 ribbed 2/3 lisse 1/3 nervuré	Lucida Shiny Brillant	24	1200x900x900
M9FTG12LC	liscia smooth lisse	Lucida Shiny Brillant	24	1200x900x290
M9FTG12LC	liscia smooth	Lucida Shiny	24	1200x900x900

	lisse	Brillant		
M9FTG12LRS	2/3 liscia 1/3 rigata 2/3 smooth 1/3 ribbed 2/3 lisse 1/3 nervuré	Satinata Satin Satin	24	1200x900x900
M9TFG12LRS	2/3 liscia 1/3 rigata 2/3 smooth 1/3 ribbed 2/3 lisse 1/3 nervuré	Satinata Satin Satin	24	1200x900x290
M9FTG12LS	liscia smooth lisse	Satinata Satin Satin	24	1200x900x900
M9TFG12LS	liscia smooth lisse	Satinata Satin Satin	24	1200x900x290



In attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), il simbolo del cassonetto barrato, riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti per permetterne un adeguato trattamento e riciclo. In particolare, la raccolta differenziata della presente apparecchiatura professionale giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclo, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riutilizzo, riciclo e/o recupero dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni di cui alla corrente normativa di legge.

Implementation of Directive 2012/19 / EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). The symbol of the crossed-out wheeled bin, shown on the equipment, indicates that the product, at the end of its useful life must be collected separately from other waste to allow adequate treatment and recycling. The adequate separate collection of the equipment for either re-use or for recycling, treatment and environmentally compatible disposal contributes to avoiding possible negative effects on the environment and health and promotes the reuse, recycling and / or recovery of the materials of which the equipment is composed of.

Umsetzung der Richtlinie 2012/19 / EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE). Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät zeigt an, dass das Produkt, am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden muss, um eine angemessene Behandlung und Recycling zu ermöglichen. Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung der Geräte zur Wiederverwendung oder zum Recycling, zur Behandlung und umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwendung und das Recycling und / oder die Rückgewinnung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Mise en œuvre de la directive 2012/19 / UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix, indiqué sur l'équipement, indique que le produit, à la fin de sa vie utile doit être collecté séparément des autres déchets pour permettre un traitement et un recyclage adéquats. La collecte sélective adéquate pour le démarrage ultérieur des équipements qui ne sont plus utilisés pour le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation, le recyclage et / ou la récupération des matériaux dont l'équipement est composé.